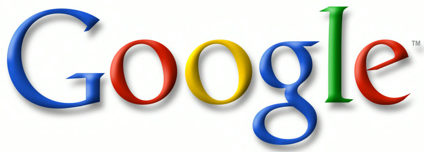

Google



LES

ASPERGES

LES FRAISES

LES FIGUES ET LES FRAMBOISES

OU

DESCRIPTION DES MEILLEURES MÉTHODES DE CULTURE

SUIVIE

DE LA MANIÈRE DE LES FORCER

POUR AVOIR DES PRIMEURS ET DES FRUITS PENDANT L'HIVER

DU CALENDRIER

DU CULTIVATEUR D'ASPERGES, DE FRAISIERS ET DE FIGUIERS

indiquant, mois par mois, les travaux à faire dans les aspergeries
les fraisières et les figueries

PAR

V.-F. LEBEUF

Membre de la Société impériale et centrale d'horticulture de France, de la Société d'horticulture de Mulhouse, de l'Académie nationale, agricole et manufacturière, de la Société impériale d'horticulture du Rhône, de la Société Nantaise d'horticulture, etc.

QUATRIÈME ÉDITION

PARIS

CHAMEROT ET LAUWEREYNS
13, RUE DU JARDINET, 13

RORET
12, RUE HAUTEFEUILLE, 12

1869

Corti II

La première édition de ce petit traité a paru en 1863. Depuis cette époque, trois éditions ont été successivement épuisées. La faveur que le public a accordée à ce travail tient à ce qu'il a comblé une véritable lacune. En effet, avant sa publication, la culture rationnelle et économique de l'asperge n'était pas connue, bien qu'elle fût pratiquée depuis 35 ans environ à Argenteuil, avec le plus grand succès.

Le premier, nous avons décrit ce système, et si nous le disons ici, ce n'est pas pour satisfaire une vaine ostentation, mais parce que d'autres ont voulu s'attribuer le mérite de notre idée, tant pour la culture de l'asperge que pour certains détails de celle du fraisier.

Nous donnons une quatrième édition qui a été revue

avec soin et augmentée d'un grand nombre de détails pratiques, qui seront lus avec intérêt par les amateurs. Nous y avons ajouté la culture du framboisier dont les fruits délicieux sont très-recherchés d'un grand nombre de personnes.

Aujourd'hui que la culture de l'asperge et celle du fraisier ont pris une extension considérable, et qu'il n'y a presque plus de jardin sans aspergerie ou sans fraisière, notre petit livre sera d'une utilité plus grande encore que par le passé.

V.-F. LEBEUF.

Argenteuil, le 20 janvier 1869.

LES
ASPERGES
LES FRAISES
LES FIGUES ET LES FRAMBOISES

LES ASPERGES

VARIÉTÉS DE L'ASPERGE

Il n'y avait primitivement qu'une seule variété d'asperge comestible, l'asperge sauvage (*asparagus officinalis*), d'où sont venues l'asperge commune (*asparagus hortensis*), et la grande asperge (*asparagus hortensis major*). La première a dû donner naissance à l'asperge hâtive rose d'Ulm, de Hollande et d'Argenteuil; la seconde, à l'asperge tardive et rose d'Ulm,

de Hollande et d'Argenteuil. Il y a en Europe vingt à vingt-cinq autres espèces; mais aucunes ne sont comestibles.

La culture a une si grande influence sur les végétaux qu'elle en modifie la constitution, le mode de végéter et la saveur. C'est à force d'observations, de soins et de patience, que les cultivateurs d'Argenteuil sont parvenus à améliorer l'asperge, qu'ils ont créé les deux variétés hâtive et tardive, et qu'ils les ont fixées de manière à les rendre bien supérieures au type en grosseur et en qualité.

On cultive l'asperge dans toute la France, avec des soins à peu près égaux. D'où vient donc qu'il n'y a que quelques localités privilégiées qui en produisent de belles, de bonnes, et d'une vigueur telle qu'elles donnent encore des récoltes abondantes après vingt-cinq ans de plantation? Cela provient uniquement d'une culture rationnelle et bien entendue, du choix du plant et de la variété.

L'asperge d'Argenteuil est arrivée à un tel degré de perfection, qu'il n'est pas possible de la confondre avec les anciennes. Comparée avec elles, elle donne des récoltes triples en poids et en grosseur, et l'espèce hâtive produit dix jours plus tôt que les plus hâtives connues. Cela explique la préférence qui lui est accordée partout.

DESCRIPTION PHYSIQUE DES ASPERGES HATIVE ET TARDIVE D'ARGENTEUIL ET DE L'ASPERGE DE HOLLANDE.

Asperge tardive. — L'asperge tardive (fig. 1) est souvent aplatie ; elle a les yeux saillants rapprochés et en spirale ; la pointe courte et effilée. Dans les bonnes cultures, les turions portent de 8 à 16 centimètres de circonférence mesurés à 22 centimètres derrière la pointe. La fig. 1, ci-contre, représente un turion dessiné d'après nature ; il y en a de bien plus gros, mais celui-ci a été choisi de préférence, parce qu'il représente le type le plus pur de la variété.

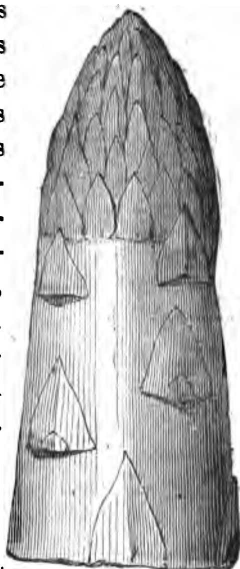


Fig. 1.

La tige de l'asperge tardive s'élève de 1 m. 75 à 2 m. 30.

Cette variété est très-vigoureuse, peu difficile sur le choix du terrain et vit longtemps. La griffe monte lentement, ce qui fait que l'asperge tardive convient mieux que la hâtive dans les sols qui ont peu de profondeur. Elle rend un peu moins qu'elle dans les

premières années, mais elle donne plus longtemps. Nous avons vu des aspergeries de l'âge de vingt-sept ans, où l'on faisait encore de très-belles récoltes : les turions mesuraient encore de 6 à 8 centimètres de circonférence.

Asperge hâtive. — L'asperge hâtive d'Argenteuil (fig. 2), est généralement ronde, parfois un peu aplatie ; elle a les yeux moins saillants que ceux de l'asperge tardive, et ils sont en spirales moins régulières et plus espacées que dans cette variété. La pointe est conique, ordinairement renflée dans le milieu et plus longue. Les turions mesurent de 7 à 16 centimètres de circonférence à 22 centimètres en arrière de la pointe. La fig. 2 représente un turion d'asperge hâtive, dessiné par nous-même d'après nature, et de grosseur moyenne. Il y en a de beaucoup plus forts, mais celui-ci a été choisi comme représentant plus exactement le type de la variété qui obtient le plus de faveur sur le carreau de la halle de Paris.

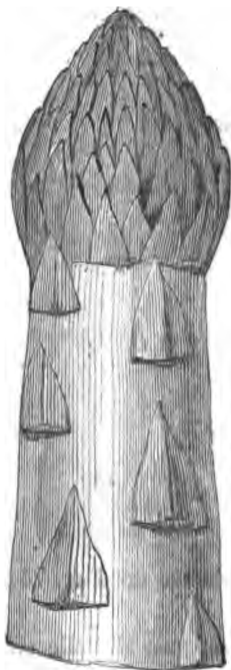
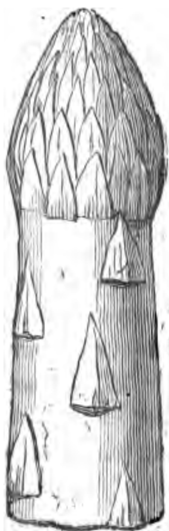


Fig. 2.

L'asperge hâtive prend un plus grand développement que la tardive ; elle atteint souvent 3 mètres de hauteur. Elle est très-vigoureuse et peu délicate sur la richesse du sol ; néanmoins elle le veut profond d'au moins 25 centimètres, car les griffes s'élèvent chaque année d'un centimètre environ. Elle produit dès la troisième année, et à 6 ans elle donne des récoltes considérables jusqu'à 14 ou 15 ans. Passé ce temps, les turions sont un peu moins gros, mais elle en donne en abondance. Elle vit de 18 à 20 ans dans les bonnes cultures.

Asperge de Hollande. — L'asperge de Hollande (fig. 3) est presque toujours de forme ronde. Elle a les yeux en spirale, les *feuilles* étroites et saillantes. La pointe est tantôt conique, tantôt allongée, quelquefois renflée dans le milieu. Les turions ont de 3 à 9 centimètres de circonférence, mesurés à 22 centimètres de la pointe. La fig. 3 représente un des plus beaux turions de ce type, dessiné d'après nature par nous-même.


Fig. 3.

Cette asperge s'élève à 1 m. 50 environ. Elle est moins bonne, moins belle que les deux variétés d'Argenteuil. Elle exige un sol plus riche et plus profond ; aussi la culture en estelle généralement abandonnée.

Parmi les inconvénients qu'on lui reproche, sont ceux-ci : elle devient dure très-promptement, elle se *déboutonne* (la pointe s'ouvre) très-rapidement et verdit en 24 heures. Cette variété n'obtient qu'un prix très-faible à la halle de Paris ; elle se vend 1 fr. la botte quand celle d'Argenteuil de même grosseur vaut 3 et 4 fr. Elle ne convient donc pas pour la grande culture. Comme asperge bourgeoise, elle ne convient pas davantage en raison de son peu de produit, de sa dureté et de sa saveur amère et très-prononcée de verdure ou de petits pois. On ne la cultive plus que faute d'autres. On estime qu'elle rend quatre fois moins que les deux variétés d'Argenteuil. Elle exige aussi plus de soins et plus d'engrais.

DU SOL

L'asperge peut croître et prospérer dans tous les sols ; mais les terres humides ou compactes ont besoin d'être modifiées pour qu'elle y donne un produit aussi abondant que dans les autres.

Le sol le plus convenable à la culture de l'asperge est une terre franche ou un sol léger et largement engraissé, qu'il soit calcaire, granitique ou siliceux.

Si le sol est dur et compacte, il faut de toute nécessité le rendre plus léger en mettant sur les touffes, pendant les premières années, une certaine portion de sable, de cendre de chaux, de houille ou de four à chaux ; du frazi ou poussière de charbon et autres

matières divisantes, jusqu'à ce qu'il ait perdu la propriété de se durcir et de se gercer par la sécheresse.

PRÉPARATION DU SOL

Dès le mois d'août qui précède la plantation qui doit avoir lieu au printemps, il faut s'occuper de préparer le sol destiné aux asperges; mais si on ne peut le faire plus tôt, il faut profiter des beaux jours de l'automne et, à défaut, de l'hiver.

En général, on se donne beaucoup de peine pour disposer et préparer le terrain destiné à une aspergerie, et cela inutilement. Quelques-uns le creusent et enlèvent les terres à un mètre de profondeur, qu'ils remplacent par des engrais, des masses de fumier qui, au lieu de profiter à la plantation, non-seulement se consument en pure perte, mais lui sont nuisibles.

Quand l'emplacement qui doit recevoir les asperges est arrêté, il faut se borner à lui donner un bon labour de 25 à 30 centimètres au plus.

On le débarrasse des pierres petites et grosses, de manière à le rendre meuble et facile à travailler.

L'asperge demandant à être assise sur un sol ferme, il faut bien se garder de défoncer au delà de 30 centimètres; car les racines, en s'enfonçant à une trop grande profondeur, subiraient moins les influences de la chaleur du printemps; la végétation en serait retardée, la récolte moins abondante, les asperges moins grosses et la plantation moins durable.

Le sol devra rester brut après le labour, c'est-à-dire qu'on n'y passera pas le râteau pour l'aplanir, afin que les gelées aient une plus grande action.

Quelles que soient, du reste, la qualité et la nature du sol, il est de la dernière importance qu'il soit purgé des pierres qui nuisent à la végétation des asperges, retardent leur sortie en les faisant se replier sur elles-mêmes, et qu'il soit entièrement net de mauvaises herbes.

DES ENGRAIS AVANT LA PLANTATION

Si le sol n'est pas excessivement pauvre, on doit se dispenser de fumer.

S'il est épuisé, on devra enterrer, lors du labour qui précède la plantation, c'est-à-dire au mois de septembre, d'octobre ou de novembre, pas plus tard, du fumier déjà bien consumé, afin qu'après l'hiver et lors de la plantation, on ne le retrouve plus qu'à l'état de terreau. Règle générale, il ne faut jamais fumer en plantant ; car les engrais attirent les insectes, les taupes, etc., qui font un tort considérable au jeune plant.

CHOIX DU PLANT

Si vous semez de l'ivraie, vous ne récolterez pas du blé ; si vous plantez un arbre malade, vous ne devez pas espérer qu'il sera jamais sain et vigoureux. Si

vous plantez de l'asperge abâtardie, vous n'aurez jamais qu'une misérable récolte.

Nous avons entendu dire bien souvent : « Peu importe le plant; avec une bonne culture et des engrais, nous obtiendrons de bonnes et belles asperges. » Erreur ! C'est en vain que vous soignerez au mieux une plantation de chou quintal, vous ne récolterez jamais du Milan ou du chou de Saint-Denis.

Il n'y a qu'une seule espèce d'asperge ; mais il y a autant de sous-variétés que de localités qui la cultivent, autant de sous-variétés qu'il y a de cultivateurs; car l'asperge, se reproduisant de graine, varie infailliblement, quand les porte-graines ne sont pas préparés spécialement à cet effet, et qu'on se borne à choisir la graine au milieu des carrés sur les plus belles touffes.

Entre l'asperge sauvage et toutes les variétés cultivées aujourd'hui, la différence est grande. Cependant elles sortent du même type. Entre les sous-variétés mêmes il y a des nuances de toutes sortes ; entre l'asperge ordinaire, l'asperge de Hollande et celle d'Argenteuil, il y a des caractères bien tranchés, il y a un abîme de différence.

Parcourez les champs d'asperges d'Argenteuil, de Saint-Denis, de Gennevilliers, d'Enghien, de Colombes, de Sannois; examinez, à l'époque de la récolte, la forme et la qualité de l'asperge, et vous serez convaincu qu'il n'y a pas de confusion possible, ni

comme précocité, ni comme qualité, ni comme forme, ni comme force, ni comme apparence.

Il ne suffit pas de trouver la localité où l'asperge se cultive et a *du sang*, comme l'on dirait en parlant de chevaux ; mais il faut encore savoir si elle est chez Pierre ou si elle est chez Paul. — Et cela ne suffira pas ; parce que Pierre a une bonne espèce dans telle pièce et une mauvaise dans telle autre ; parce que dans la même il y en a de bonnes et de mauvaises.

Par variété ou sous-variété, nous n'entendons pas prendre le terme rigoureusement dans son acception botanique, mais culturale ; c'est-à-dire que ces variétés sont susceptibles d'atavisme, quand elles sont négligées ou mal cultivées.

Rien n'est donc aussi difficile que de se procurer des variétés, non pas de bonne qualité, mais de qualité exceptionnelle.

Le cultivateur d'asperges ne multiplie les bonnes variétés que pour lui, parce qu'il n'a pas intérêt à les répandre ou à les vulgariser. Il ne vendra pas ses meilleures espèces, parce qu'il craint la concurrence à la Halle. Aussi remarque-t-on une énorme disproportion entre ses produits et ceux qui proviennent des plantations faites avec son plant.

Le choix du plant est donc une chose très-importante dans la culture de l'asperge ; si importante, que l'on devrait jeter celui qu'on offrirait pour rien, s'il est douteux, alors même qu'on devrait le payer

50 centimes le pied si l'on est assuré d'avoir une bonne variété.

En effet, quel avantage aurait-on d'économiser 50 centimes par griffe d'asperges, si l'on récolte deux ou trois fois moins ? Ce serait une triste économie et un bien mauvais calcul.

Dans les localités les plus réputées pour la culture de l'asperge, à Argenteuil, par exemple, les planteurs s'attachent avec le plus grand soin à avoir de bonnes variétés ; non-seulement ils les choisissent dans leurs plantations, mais, quelquefois encore, dans celles de leurs voisins. De telle sorte que souvent des porte-graines, élevés et entretenus avec soin par leur propriétaire, ont disparu pour lui au moment de la récolte. Il est arrivé même que des touffes ont été détruites par ceux qui en avaient enlevé la graine, afin que leur propriétaire lui-même ne pût les reproduire. Cela donne la mesure de l'importance que l'on attache au choix des variétés.

Le cultivateur qui a des sous-variétés rares en empêche aussi la multiplication, soit en brisant les tiges fructifères, soit en enlevant les graines, afin que l'on ne puisse les reproduire.

Si dans les localités de grande culture, il y a autant de difficulté à se procurer du bon plant, on comprendra qu'il est à peu près impossible d'en avoir même de passable dans les maisons bourgeoises éloignées des grands centres de production.

A quoi reconnaît-on le bon plant ? Rien de plus

facile pour qui l'a vu naître ; rien de plus difficile pour celui qui ne le voit qu'à l'état de griffe, au moment de la plantation.

Pour faire choix d'un bon plant, il faut être sûr de la graine d'abord ; être certain qu'elle provient d'un plant qui a le caractère qu'il représente, depuis deux ou trois générations ; ensuite, avoir éliminé, au sortir de la pépinière, tous les sujets qui s'éloignent du type que l'on veut reproduire. Ceci est un art que l'on ne peut exercer soi-même, quand l'on n'est pas versé dans cette culture ; aussi le plus sage, quand on veut faire une plantation d'asperges, est de donner sa confiance à une maison spéciale, bien placée pour pouvoir faire des choix elle-même de graines et de plant.

Alors même que l'on aurait un bon plant sous la main, il faut savoir en recueillir la graine, car elle n'est pas toute indistinctement bonne. Celle qui est recueillie sur une touffe qui a fleuri à côté d'une mauvaise ou d'une médiocre, et en même temps qu'elle, ne vaut rien, parce qu'elle a été fécondée par celle-ci.

Il faut qu'elle soit parfaitement mûre et conservée convenablement après la cueillette. Les derniers turions ne donnent aussi que de la graine douteuse ne reproduisant pas la variété fidèlement. Les graines qui sont aux extrémités des branches, celles qui sont en haut de la tige, celles qui sont en bas, ont le même inconvénient ; celles qui ne sont pas assez mûres,

celles qui sont trop petites sont également de mauvaise semence. Enfin, on ne doit récolter la graine que sur des plants de l'âge de sept à dix ans et qui en portent peu. Les tiges chargées de graines ne doivent pas être cueillies, car la semence qu'elles donnent est défectueuse. On voit par là la difficulté énorme qu'il y a à se procurer de la bonne graine et du bon plant, et pourquoi ce dernier a une valeur relativement si grande.

DE L'AGE ET DE LA FORCE DU PLANT

On plante des griffes d'un an et deux ans, mais il y a longtemps que les bons praticiens ne plantent plus que des griffes d'une année. Le plant de deux ans est toujours mauvais, quels que soient, du reste, les soins qu'on lui ait donnés et sa nature.

Tout plant trop fort doit être rejeté; car il a trop de besoins à satisfaire, ou il est trop vieux et déjà usé.

Il est facile de comprendre que le plant, quelque espacé qu'il soit la première année, n'a plus un espace suffisant pour végéter l'année suivante. Il souffre et s'étiole. D'autre part, les racines sont trop grosses, ligneuses; elles ont du chevelu et la reprise est plus difficile.

L'asperge croît avec vigueur; il n'y a qu'une asperge dégénérée qui soit assez faible la seconde année pour supporter la transplantation sans en souffrir :

mais alors ce n'est plus qu'un avorton qui ne produira jamais que de chétives récoltes.

Le plant de bonne nature étant assez fort après la première année, on devra rejeter celui de deux ans. Il faut donc apporter la plus grande attention à son choix, comme nous l'avons dit précédemment. D'après un vieil adage, *une mauvaise marchandise est toujours trop chère*. Si cela est vrai, c'est surtout vrai pour l'asperge.

La force ou la grosseur des griffes est insignifiante quand la graine a été bien faite; cela est tellement vrai, qu'à la seconde et à la troisième année on ne les distingue plus les unes des autres.

DISPOSITION DU TERRAIN POUR LA PLANTATION

Si vous voulez planter en plein, c'est-à-dire faire un carré d'asperges séparé du reste du potager, ouvrez, à la distance d'un mètre l'une de l'autre, des tranchées de 25 centimètres de profondeur sur 25 de large, en rejetant de chaque côté la terre extraite de la fosse, de manière à former des ados R R R (fig. 4). La ligne qui est sous les lettres H H H indique le niveau du terrain et la partie supérieure la terre extraite des rayons; les lettres MM (fig. 4) désignent les griffes mises en place avant qu'elles soient recouvertes de terre.

On remarquera que les tranchées sont ouvertes presque perpendiculairement comme une rigole, et

qu'elles forment un angle avec l'ados, au niveau du sol. Cet angle disparaît, lors du recouvrement de la griffe, comme on le voit en la fig. 5, et la base de l'ados prend naissance, alors, à partir du fond de la tranchée.

Gardez-vous bien de labourer le fond de votre fosse et de l'ameublir, comme le recommandent la plupart des auteurs. L'asperge a besoin de courir sur le sol et non de s'y enfoncer; parce que si les racines sont trop profondes elles ne subissent pas les influences du soleil, au printemps.

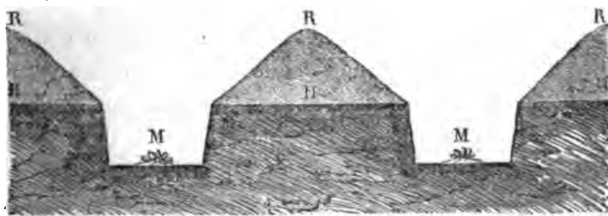


Fig. 4.—Coupe de l'ouverture des tranchées avant la plantation.

D'autre part, elles peuvent rencontrer un sous-sol froid, humide ou aride; toutes circonstances défavorables, indépendamment de ce que les engrais n'arrivent que difficilement jusqu'à elles, ce qui rend leur effet presque nul ou le retarde considérablement.

On dispose encore le terrain d'une autre manière : on fait des godets de 15 centimètres au fond des rayons, on les remplit de 5 centimètres de terre fine et on fait les buttes. Cette disposition est utile dans les sols secs et caillouteux qui ont peu de fond, en atti-

rant l'humidité vers les griffes et en diminuant le travail d'ouverture des rayons.

Si le sol est très-frais, au lieu de creuser des rayons ou tranchées de 25 centimètres, on ne leur donne qu'une profondeur de 17 à 20 centimètres seulement.

Si vous ne tenez pas à avoir votre aspergerie distincte du reste de votre potager, au lieu de lui consacrer un carré spécial, ouvrez des fosses d'un mètre de large de distance en distance (de 3 à 4 mètres par exemple), et plantez sur deux rangs. De cette façon, vos asperges auront un espace plus considérable pour étendre leurs racines qui ne s'enchevêtreront jamais avec celles des rayons voisins, et vous les aurez plus belles, plus succulentes et plus durables.

Les auteurs anciens recommandent de faire des fosses profondes, d'extraire la terre à un mètre de profondeur et de remplir avec du fumier, des composts et des engrais de toute nature. L'expérience a démontré, depuis bien longtemps, qu'il n'y a pas de pire méthode que celle-là. Elle est coûteuse et ne donne que des asperges tardives, rares et faibles. C'est l'enfance de l'art.

ESPACEMENT DES PLANTS

Quand on plante en plein carré, on doit espacer les touffes d'un mètre au moins en tous sens, et de 80 cen-

timètres sur un mètre seulement si la plantation a lieu par planches de deux lignes.

Nous avons adopté,pour nous,la distance suivante : nos lignes sont espacées de 1 mètre 20, et les touffes plantées sur la ligne à un mètre seulement. De cette façon, on a plus d'espace pour la terre extraite des fonds (rayons), les buttes sont plus faciles à faire et les cultures moins dispendieuses.

Quelle que soit, du reste, la distance, le poids de la récolte est à peu près le même ; mais les aspergeries trop serrées donnent des produits moins beaux, moins hâtifs, moins durables, moins bons, et elles sont plus tôt épuisées. Elles exigent plus d'engrais, les cultures sont plus difficiles. Ces aspergeries sont plus sujettes à être atteintes des insectes et deviennent impropres à la reproduction, parce qu'elles s'abâtardissent plus vite. On a donc tout à perdre et rien à gagner à ne pas distancer suffisamment les touffes dans les plantations.

PLANTATION

On plante l'asperge au printemps et à l'automne.

La plantation d'automne ne réussit pas dans les terrains frais : les griffes périssent pendant l'hiver, et celles qui résistent ne végètent plus que misérablement. Dans les climats froids, elle ne réussit pas davantage, même dans les sols secs. Cela est dû à ce que l'asperge étant une plante grasse elle ne végète pas

l'hiver, au contraire des plantes ligneuses, et qu'elle pourrit très-souvent quand elle est mise en terre trop tôt.

Dans les pays méridionaux seulement, on peut planter à l'automne ou pendant l'hiver.

Soit que vous plantiez en carré, soit que vous plantiez en planches, placez un cordeau au fond du rayon, pour tracer votre ligne, et marquez l'endroit qui doit recevoir la griffe avec un plantoir à l'aide duquel vous faites un petit trou. Cela fait, amenez avec la binette un peu de terre meuble à la place où est le trou, de manière à former un monticule MM (fig. 4) de 4 centimètres de hauteur, en forme de cône aplati, et continuez ainsi jusqu'au dernier rayon.

Cela fait, prenez une griffe, étalez-la sur le monticule, rangez les racines de manière qu'elles ne se touchent ni ne se croisent, et recouvrez-la de 8 à 10 centimètres de terre fine, meuble, criblée au besoin. Pressez fortement la terre, avec la main sur les racines afin de les y faire adhérer, pour que la griffe ne se relève pas, qu'il n'y ait pas d'air dessous, et l'opération est terminée. Il ne reste plus qu'à jeter de la terre dans les intervalles des plants pour qu'il n'y ait pas de vide entre les monticules; cela fait, on nivelle le fond du rayon avec le râteau, au niveau de la ligne B (fig. 5), c'est-à-dire à 10 centimètres au-dessus du fond.

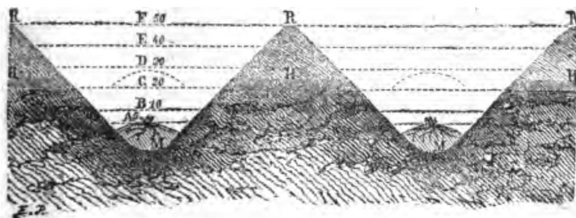


Fig. 5. — Coupe des tranchées et rayons après la plantation.

Au contraire de la fig. 4, la fig. 5 donne la coupe des ados et des fonds après la plantation. Seulement, on a laissé visibles les griffes et les monticules M M, tandis qu'ils sont recouverts par la terre qu'on a prise dans les ados, sur la partie qui formait l'angle au niveau des lettres H H (fig. 4). — Les griffes sont donc recouvertes jusqu'au niveau de la ligne ponctuée B. 10, soit de 10 centimètres environ, y compris les petits monticules qui se sont affaissés et qui n'ont en réalité que un ou deux centimètres au plus de hauteur.

Pour planter à plat le long des murs, on ouvre des trous de 20 centimètres de profondeur; on remet 4 centimètres de terre meuble; on plante comme nous venons de le dire et on remet 8 à 10 centimètres de terre meuble dessus. On ménage des godets autour du plant pour y attirer l'humidité,et à la troisième année, on rapporte de la terre pour faire des buttes, sans quoi les asperges seraient trop courtes.

Quelques auteurs recommandent de planter les griffes aussitôt qu'elles sont arrachées; c'est une erreur;

l'asperge reprend d'autant mieux qu'elle est fanée. A l'imitation des plantes grasses, elle pourrit souvent si on la plante toute fraîche ; aussi a-t-on remarqué que les griffes qui ont voyagé reprennent mieux que celles qu'on plante en sortant de terre, et donnent de plus beaux produits par la suite. (Nous avons planté, le 16 avril, des griffes arrachées le 20 février, et les touffes sont de toute beauté.)

SOINS A DONNER AUX ASPERGES PENDANT LES TROIS PREMIÈRES ANNÉES

Première année. — Les soins à donner aux plantations pendant la première année, se bornent à tenir l'aspergerie constamment nette de mauvaises herbes, à faire la chasse aux criocères, comme nous l'indiquons plus loin, et à placer de petits tuteurs au pied de chaque touffe, aussitôt que les tiges ont acquis 50 centimètres de hauteur. A cet effet, on plante une petite baguette de bois à 35 centimètres de la griffe, dans la crainte d'en blesser les racines, et on l'incline du côté de la tige. Au point où le tuteur se rencontre avec elle, on les attache ensemble avec un lien de paille ou de jonc.

Cette opération a pour but d'empêcher que le vent, en ébranlant la pousse, tourmente la griffe et nuise à son enracinement. Cette précaution est des plus importantes dans les localités exposées aux vents vio-

lents; car souvent, si elle est négligée, les asperges souffrent beaucoup.

Comme il arrive que des pousses tardives sortent du pied, on aura soin de les fixer au tuteur, au fur et à mesure qu'elles s'élèveront. Dans la grande culture, on se dispense de ce soin.

S'il survient de fortes sécheresses, on rapporte 8 centimètres de terre sur la griffe, afin d'entretenir l'humidité et la végétation. Cette terre est prise sur les ados.

Les pluies, les binages font descendre la terre des ados dans les rayons ; de telle sorte que les griffes qui étaient recouvertes de 10 centimètres se trouvent, à la fin de la saison, plus enterrées, c'est-à-dire jusqu'à la ligne C (fig. 5). Au mois de novembre, on ramène le fond du rayon au niveau de la ligne B, et même au-dessous, en rejetant la terre sur l'ados, et on fume.

Seconde année. — Au mois de mars, après avoir labouré les ados, on remet quelques centimètres de terre dans les rayons, on en élève le niveau entre la ligne B et C, ou jusqu'à C, mais pas plus haut. En faisant cette opération, il faut se garder de toucher aux jeunes turions qui sont déjà formés, car si l'on atteint la griffe, la récolte est compromise.

Pendant cette année, on donne les mêmes soins que pendant l'année précédente. On fait la chasse aux

criocères, on entretient le sol net de toutes mauvaises herbes.

De même que la première année il faut multiplier les binages, pour ameublir la terre surtout autour des touffes.

Au mois de novembre on creuse les rayons en retirant de la terre jusqu'au-dessous de la ligne B (fig. 5), si la griffe n'a pas monté, mais de manière à en laisser toujours 4 centimètres environ sur les racines; puis on répand, dans toute la longueur des rayons, du fumier bien pourri, ou du guano, ou des tourteaux, etc., dans des proportions convenables.

Après l'hiver, on recharge les rayons de 4 à 6 centimètres de terre pour arriver jusqu'au niveau de la ligne B (fig. 5), et on fait des buttes de 14 centimètres, c'est-à-dire jusqu'au niveau de la ligne D environ (fig. 5) et suivant la courbe ponctuée.

Il faut avoir le soin d'enlever, avant de faire les buttes, les vieilles tiges, en les détachant doucement jusque sur la griffe.

Troisième année. — Pendant la troisième année, on agira comme pendant la première; seulement, si la plantation a bien prospéré, on pourra déjà faire une cueillette d'asperges, à raison de deux ou trois turions, seulement, sur les plus belles touffes, mais pas plus. A l'automne, on nettoie les rayons comme on

l'a fait pour la première année, et on fume l'ados (voir plus loin); on déchausse de nouveau comme à la seconde année, mais on ne fume pas ou légèrement; on marque avec une baguette les touffes faibles, afin de ne les pas butter au printemps, et, par conséquent, de ne pas les cueillir. Quant à celles qui sont déjà fortes, on place deux vieux turions sur la butte, et on en arrache un à chaque nouveau turion qu'on récolte : on se borne à cela pour cette année.

Quatrième année. — On se comportera, pendant cette année, absolument comme à la seconde. Mais on pourra récolter les asperges pendant un mois, en ménageant toujours les touffes qui sont faibles. On fumera dans les rayons pendant l'hiver, et au printemps on donnera un peu de terre, de manière que la griffe soit enterrée de 12 centimètres. — Pour les autres années, voir le *Calendrier du Cultivateur d'Asperges.*

A partir de cette année, la griffe, repoussant ses racines du collet, tend toujours à s'élever; c'est pourquoi il faut recharger tous les ans, de manière qu'à 15 ans environ, les ados soient détruits et que la terre se trouve abaissée au niveau de la ligne H H H (fig. 5). Pour butter les touffes, on est obligé de prendre de la terre dans l'ados qui devient plus bas que les touffes. Les buttes atteignent alors la hauteur de la ligne E (fig. 5), et même de la ligne F quand la plantation est très-vieille, L'asperge hâtive

2.

s'élève, en moyenne, d'un centimètre par an, et la tardive, d'un demi-centimètre seulement.

CULTURE, LABOURS DES ASPERGERIES EN RAPPORT

Culture. — A partir de la quatrième année on devra :

1° En novembre enlever les tiges après les avoir coupées à 30 centimètres environ du sol ;

2° Pendant l'hiver défoncer l'ados ;

3° *Décoter* et *relever* les ados ;

4° Distribuer les engrais (Voir plus loin la manière de le faire) ;

5° Rétablir les fonds à la fin de l'hiver (du 15 au 20 mars) en rapportant les 7 ou 8 centimètres de terre qu'on a jetée sur les ados à l'automne ;

6° Vers la fin de mars, former des buttes de 18 à 20 centimètres de hauteur sur les touffes ;

7° Biner aussi souvent que les besoins l'exigent ; mais que les herbes poussent ou non, il faut biner l'aspergerie au moins quatre fois de mars à octobre : soit une fois en avril, une fois en juin, une troisième en juillet et une quatrième en septembre ;

8° Détruire les buttes aussitôt après la récolte, à moins que l'on ne craigne que les vents renversent et brisent les tiges. Alors on ne débutte pas.

9° Placer des tuteurs si la force de la plantation l'exige. (Dans la grande culture on néglige ce point.)

Labours. — On donne le nom de labours aux dif-

férentes cultures que reçoivent les aspergeries : ils se divisent en binages et défonçages. Les binages sont des labours superficiels qui n'entament la terre qu'à un centimètre de profondeur; ils s'exécutent à l'aide de la binette ou ratissoire. Les défonçages sont des labours profonds que l'on donne aux ados à l'aide de la houe ou du croc à dents plates. Ce dernier outil est peu connu et peu répandu, mais il est de la plus grande utilité; aussi nous engageons vivement les cultivateurs à le mettre en usage.

Biner est une opération très-simple et très-facile qu'il est inutile de décrire, car elle est universellement connue. Cependant, nous croyons devoir dire qu'il est essentiel d'avoir un outil très-léger et de ne pas entamer la terre aussi profondément que cela a lieu dans certaines localités. Il suffit de la remuer à un centimètre pour couper toutes les mauvaises herbes. Si on binait plus profondément, outre l'inconvénient qu'il y aurait de ramener sur le sol des graines qui germeraient, on aurait celui d'enterrer une partie des herbes coupées au-dessous du collet et munies d'une partie de leurs racines, de telle sorte qu'après une pluie on s'exposerait à en voir une assez grande quantité reprendre vie et porter graine : double inconvénient.

Le défonçage exige une attention plus grande que le binage. L'ouvrier, muni de son croc, se place *à cheval* sur l'ados, et en déplace la terre en la rejetant un peu derrière lui sans le déformer et sans atteindre

les racines des asperges, ce qu'il lui est facile de faire en ne dépassant pas la profondeur des fonds ou rayons.

Dans les sables, dans les terres très-douces, où il y a des plantes vivaces rebelles, le croc à dents plates est insuffisant pour les détruire, alors on emploie la houe plate et large; mais il faut une grande habitude pour manier cet outil. Il donne beaucoup plus de fatigue, mais il déplace complétement la terre, parce qu'il ouvre une jauge à l'instar de celle de la bêche. La houe ne déforme pas les ados, c'est un avantage, car derrière elle il y a peu de chose à redresser.

Malgré toutes les précautions possibles, l'ados est déformé plus ou moins par le défonçage, et il est utile de le redresser après coup à l'aide de la houe plate ou de la binette.

Les cultivateurs soigneux défoncent les ados tous les ans; d'autres tous les deux ans; enfin, il y en a qui ne les défoncent que tous les trois ans. Il est certain que plus la terre est meuble, plus la végétation est active.

DES ENGRAIS ET DE LA MANIÈRE DE LES DISTRIBUER

Par la méthode de culture que nous avons décrite, il ne faut que fort peu d'engrais, à peine le double de ce qu'on emploie dans les grandes exploitations

où l'on cultive les racines et autres plantes sarclées.

On nous a souvent demandé quels sont les plus convenables et le moyen de se les procurer.

Tous les engrais, quels qu'ils soient, sont convenables à l'asperge. Cependant il y en a quelques-uns qui peuvent être nuisibles : les matières fécales fraîches employées en trop forte quantité et à proximité des racines peuvent tuer l'asperge ou au moins en gâter la récolte pendant un an ou deux.

Il faut aussi se méfier de ceux qui sont trop actifs, tels que la chaux, les cendres lessivées ou non, le fumier de mouton, d'âne ou de mulet employés à trop forte dose.

On obtient d'excellents résultats, dans certains sols, en faisant une demi-fumure de fumier d'étable et une demie avec du sang desséché, du guano, des engrais marins, etc., etc. ; mais il faut en essayer en petit, avant d'agir en grand.

Dans ce cas on répand ces engrais avant le fumier. Depuis quelque temps on a beaucoup parlé du sel, nous en avons essayé à plusieurs reprises sans pouvoir nous en rendre un compte exact. Nous engageons donc les cultivateurs d'asperges à faire des essais en petit avant d'opérer sur une grande échelle, car ils pourraient éprouver des déceptions.

Il y a deux manières d'appliquer ou de distribuer les engrais : la première en les étendant dans les fonds, la seconde en les mettant dans les ados.

Voici comment on procède.

C'est toujours pendant ou avant l'hiver qu'il faut fumer pour que les pluies aient le temps de dissoudre les parties solubles et de les entraîner à proximité des racines. Si on ne fumait qu'au printemps, l'effet des engrais serait nul ou à peu près, et ce ne serait qu'un an plus tard qu'il se ferait sentir, encore serait-il moindre.

Quand on fume dans les fonds, on commence par décoter; cela fait, on étale l'engrais dans toute l'étendue du fond, c'est-à-dire sur toute sa longueur et toute sa largeur; puis, avec la main, on retire celui qui se trouve sur la griffe même et on évite d'en placer sur l'endroit que les turions doivent traverser pour sortir, car le contact immédiat des engrais les fait rouiller et les rend impropres à la vente et à la consommation.

La quantité d'engrais à employer varie selon les besoins de l'aspergerie; on met généralement de 2 à 3 centimètres d'épaisseur, environ, de fumier bien consumé (car le fumier long et pailleux doit être rejeté) sur toute la largeur du rayon, soit de 40 à 50 centimètres, selon l'âge de l'aspergerie. A Argenteuil, les cultivateurs fument à raison de 33 centimètres cubes (un pied) de gadoue pour 5 ou 6 touffes, soit 1 mètre cube pour 140 touffes environ, et cela au moins tous les deux ans.

Au printemps, on remet, dans les fonds, la terre qu'on a enlevée au décotage et le fumier s'en trouve ainsi recouvert de 7 à 8 centimètres.

Pour fumer dans les ados il faut commencer à ouvrir le plus tôt possible (dès la fin d'octobre) des tranchées de 35 centimètres de large et d'une profondeur telle qu'elles atteignent le niveau des fonds sans le dépasser, afin d'éviter de blesser les racines.

La terre qui est extraite de ces tranchées est déposée dans les fonds entre chaque touffe d'asperges et placée de manière à ne pas couvrir ces dernières et à pouvoir être reprise sans briser les tiges destinées à marquer l'endroit des touffes.

Cela fait, on dépose l'engrais dans la tranchée sur une épaisseur d'au moins 6 centimètres, on remet la terre en place et on reforme l'ados.

Les tranchées s'ouvrent, soit à la houe plate, soit à la bêche. La houe plate est difficile à manier quand on n'en a pas l'habitude, mais elle expédie la besogne plus rapidement que la bêche. Nous engageons les cultivateurs d'asperges à employer cet instrument dans les terres qui ne contiennent pas de pierres.

Dans les sols pierreux, les tranchées sont un peu plus difficiles à ouvrir; on est obligé, parfois, de recourir au croc à dents larges pour entamer la terre qu'on enlève ensuite avec la pelle. Dans ce cas, on fume un peu plus fort et on ne pratique cette opération que tous les quatre ou cinq ans pour éviter des frais et des embarras, c'est-à-dire à la quatrième, à la huitième et à la dixième année.

DÉCOTAGE

Décoter est le terme par lequel le cultivateur d'Argenteuil désigne l'opération qui consiste à retirer la terre des fonds ou tranchées où sont plantées les asperges et à la remonter sur l'ados d'où elle est sortie. *Décoter* est donc synonyme de *déchausser*.

Quand l'on vient de faire une plantation, les ados sont en pente assez rapide (à l'angle de 45°) ; il s'ensuit que la terre étant meuble, descend dans les fonds, soit lors des binages, soit par l'effet des pluies qui l'entraînent. Dès l'automne qui suit la plantation, il faut déjà décoter, c'est-à-dire remonter sur les ados la terre qui a descendu dans les fonds et, ensuite, enlever, jusqu'à 3 centimètres des racines, celle qu'on avait mise lors de la plantation, afin que les gelées ameublissent le sol, que les pluies le pénètrent et l'amendent, et aussi, et surtout, pour qu'au printemps les premiers rayons du soleil qui réchauffent la superficie du sol pénètrent jusque sur la griffe. Dans l'ancienne méthode de culture on rechaussait au lieu de *décoter*, c'est-à-dire qu'on amoncelait des masses de litières et de fumier sur les touffes, dans la crainte que la gelée ne fît périr la plante. C'est une erreur dont on est aujourd'hui débarrassé. L'asperge ne gèle pas, pourvu qu'il y ait 3 ou 4 centimètres de terre sur la griffe.

DU RECHAUSSAGE ET DE LA FORMATION DES BUTTES

Rechaussage. — Dès les premiers jours de mars on procède au rechaussage. Cette opération consiste à rapporter, dans les fonds, la terre qu'on a rejetée sur les ados avant l'hiver. Quelques cultivateurs la font en deux fois : une fois en mars et une seconde fois en avril, afin de ne pas nuire au réchauffement de la terre par les rayons solaires, car si on la faisait en une seule fois, le calorique pénétrerait moins rapidement et la végétation serait plus tardive. On rapporte, ainsi, environ 10 centimètres de terre dans les fonds, ce qui met les racines à une profondeur moyenne de 15 à 16 centimètres. Dans cet état, l'asperge peut supporter les sécheresses de l'été sans souffrir.

Pour rechausser on se sert de la houe plate de 20 centimètres de large ou de la binette.

Formation des buttes. — On commence à faire les buttes sur les touffes vers le 25 mars dans le climat de Paris; dans toutes les autres localités, il faut les faire environ 15 jours avant la sortie des premières asperges, ou 12 jours au moins.

Ces buttes varient de hauteur suivant l'âge de l'aspergerie. Voici celle qui est le plus convenable :

A trois ans, pour la première récolte, 14 à 15 centimètres ;

A quatre ans, 16 à 17 centimètres ;

A cinq ans, 18 à 19 centimètres.

A six ans, et pour toutes les années suivantes, 20 à 24 centimètres.

Cette différence de hauteur est fondée sur la force de la touffe. Plus une touffe est forte, plus elle supporte de terre, parce qu'elle peut impunément la traverser en raison de la grosseur des turions et de l'énergie de la végétation, tandis que trop jeune le turion s'étiolerait, se fatiguerait et serait hors de vente s'il restait trop longtemps à sortir.

Au moyen de ce buttage, les turions ont les longueurs suivantes, environ : 23 centimètres à 3 ans, 25 centimètres à 5 ans, 27 à six ans, et toutes les années suivantes, 28 à 30.

Pour faire les buttes on se sert également de la houe plate ou de la binette, et on prend la terre la plus meuble, la plus fine et la plus aérée, pour que les turions la traversent facilement. S'il y a quelques pierres ou cailloux on les met de côté pour les sortir ensuite de l'aspergerie. Il faut aussi éviter de renfermer du fumier ou de l'engrais dans la butte.

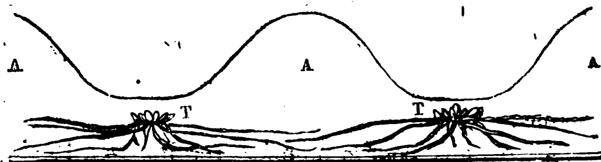


Fig. 6. — Coupe d'une plantation d'asperges, avant le buttage.

Pour se faire une idée exacte du buttage, il faut

remarquer qu'avant la formation des buttes le terrain est disposé comme on le voit fig. 6. Les touffes sont au fond des rayons T T, et les ados A A A sont dans toute leur élévation; tandis qu'après le buttage, l'aspect du sol a complétement changé (voir la fig. 7).

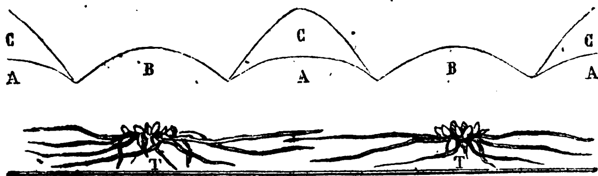


Fig. 7. — Coupe d'une plantation d'asperges, après le buttage.

Les ados A A A se sont abaissés, parce qu'on en a enlevé toutes les parties coniques supérieures, C C C (fig. 7) pour remplir les rayons et former une butte B B sur les touffes T T (fig. 7). —Il faut remarquer que B B représente des buttes isolées, comme de fortes taupinières, et non un second ados qui remplirait le rayon d'une extrémité à l'autre.

Quelques praticiens recommandent de faire les buttes une année avec un ados, et l'année suivante avec l'autre. Ceci n'a aucun avantage; nous croyons, au contraire, y trouver le double inconvénient de rendre le travail plus difficile et moins régulier, et d'éloigner de la touffe les eaux pluviales.

Il arrive assez fréquemment que pendant le cours de la cueillette des asperges, il survient une pluie battante suivie de sécheresse; dans ce cas, les buttes

deviennent très-dures et les turions ne soulèvent qu'avec peine la croûte qui les emprisonne. C'est le moment de donner un coup de *griffe*, c'est-à-dire de passer sur toute la surface de la butte un trident recourbé en forme de binette, pour l'ameublir à 2 ou 3 centimètres de profondeur seulement, afin de ne pas blesser les turions prêts à sortir. Cette opération se fait en trois coups de main très-légers qui embrassent la butte tout entière.

RÉCOLTE, CONSERVATION, BOTTELAGE ET EXPÉDITION DES ASPERGES

Récolte. — Il faut savoir récolter les asperges pour ne pas nuire à la touffe. Anciennement on se servait d'un long couteau recourbé vers la pointe et dont le tranchant est en forme de scie ou de lame de faucille; aujourd'hui ce mode vicieux est abandonné : on récolte par *éclatement*.

Pour récolter l'asperge par *éclatement* il faut retirer doucement la terre qui l'entoure, soit avec les doigts, soit avec la pointe du couteau; puis on le descend le plus près possible de la racine, en ménageant les pousses qui pourraient se trouver sur son passage et prêtes à sortir de terre. On rompt alors l'asperge à sa naissance, en l'inclinant par pression sur sa base et en prenant la précaution de ne pas la faire plier ou casser dans le milieu de sa longueur; on replace

la terre et l'opération est terminée. Le couteau ne sert que comme levier.

Pour que la récolte puisse se faire par éclatement, il faut que l'asperge soit cultivée d'après le système d'Argenteuil; car autrement les turions étant durs et ligneux il serait impossible de les détacher.

Il vaut mieux cueillir l'asperge en glissant les doigts le long de la tige jusque sur le point où elle prend naissance; on l'incline et on la détache en l'écartant; cette pratique, bien faite, a un grand avantage sur la cueillette au couteau. Nous engageons vivement les cultivateurs à n'employer que ce moyen; il est un peu plus lent, mais il a l'avantage de ne pas blesser les turions voisins de ceux que l'on coupe, et de dégager la griffe des chicots qui y pourrissent et l'altèrent.

Nous avons imaginé, pour cette récolte, un outil spécial en forme de cuiller large et peu profonde qui est très-facile et auquel nous avons donné le nom de *débuttoir*.

Le bon moment de récolter l'asperge c'est lorsqu'elle est sortie de terre de 4 à 5 centimètres. Si on la coupe plus tôt, il y a perte, car sa croissance n'est pas complète; plus tard, elle prend fortement la saveur qui lui est propre et devient verte, amère, dure et n'est plus comestible que sur une faible partie de sa longueur.

On récolte l'asperge pendant six semaines ou deux mois, au plus; passé cette époque, il faut la laisser se reposer.

Conservation. — Si l'on n'a pas de suite l'emploi de la récolte, il faut la descendre à la cave, sans la mouiller ni la laver et l'étaler sur le sol dans l'endroit le plus frais et à l'abri de la lumière. Elle pourra se conserver ainsi facilement huit jours; mais l'asperge est moins savoureuse et cuit moins bien.

Bottelage. — Si la récolte est destinée à la vente, il faut la mettre en paquets plus ou moins gros, selon les localités et les usages. A Argenteuil, les bottes ont assez généralement de 16 à 18 centimètres de diamètre au milieu, et 12 ou 13 à la tête.

Pour faire les bottes, on se sert d'un petit banc, portant d'un bout une planche placée verticalement et percée d'un trou de la dimension de la tête de la botte, soit 12 à 13 centimètres de diamètre (ce trou n'a que 4 centimètres de profondeur et il est fermé par devant par une planchette), puis, à 24 centimètres en arrière de cette planche, il y a un support formé d'une autre planche découpée en forme d'U qui glisse sur les coulisses et qu'on peut, par conséquent, approcher ou éloigner à volonté. L'un des côtés de l'U est mobile pour permettre à l'ouvrier de sortir la botte.

L'ouvrier s'assied en face de son banc à botteler, en tournant le trou du côté opposé à la place qu'il occupe; puis il choisit les plus belles asperges qu'il pose une à une la tête dans le trou, en les y ajustant, et le pied entre les deux branches de l'U. Si l'asperge est plate, il la place de manière que la partie la plus large

soit en dehors. Les petites et les moyennes se placent au centre. Il ajuste les têtes pour qu'elles soient toutes au même niveau, et, quand la botte est terminée, il passe un brin d'osier, à 10 centimètres environ de l'extrémité supérieure; il serre modérément la botte pour ne pas briser ou écraser les pointes, et arrête son lien. Il en place un autre à l'extrémité inférieure environ à 10 centimètres du premier, il rogne les turions trop longs, et la botte est terminée.

On redresse sans les rompre les turions courbes, et s'ils viennent à se casser, on enfonce de petits morceaux de bois de la grosseur d'une allumette dans l'un des deux bouts ; on les rapproche l'un de l'autre et le turion est assez solide pour pouvoir être placé au centre de la botte.

Quant le bottelage est achevé, on remplit d'eau des baquets et on y place les bottes debout, de façon qu'elles baignent complétement. On les laisse dans cet état pendant quelques heures, puis on les lave avec une brosse à longs poils que l'on passe légèrement dessus; on les met dix minutes à égoutter et on les emballe.

Emballage et expédition. — L'asperge s'emballe et s'expédie dans de forts paniers qui contiennent de vingt à trente bottes et plus.

On étale du foin ou de la paille au fond du panier, on en garnit les côtés, puis on place les bottes touche à touche et assez serrées, pour que tout mouvement

soit impossible. On place ensuite un lit de paille et un lit d'asperges, et ainsi de suite jusqu'à ce que le panier soit plein; puis on recouvre le tout d'une forte couche de paille.

Il faut apporter la plus grande attention à ce qu'il y ait assez de paille contre les parois du panier, surtout du côté de la tête de la botte, sans cela il y aurait risque de voir les pointes se détacher ou se froisser, ce qui nuirait à la vente.

ASPERGES DE VENTE

Le cultivateur qui spécule sur l'asperge doit *parer* sa marchandise. A cet effet, il devra suivre ce que nous avons dit, c'est-à-dire placer autour de sa botte les plus gros turions. Mais, à la fin de la saison, vers les derniers jours de mai et le commencement de juin, l'asperge hâtive devient petite; il est alors nécessaire d'avoir à sa disposition une certaine quantité d'asperges tardives qui se soutiennent grosses plus longtemps, afin *d'enrober* les bottes convenablement.

Le maraîcher ou le spéculateur feront donc bien de planter environ un quart ou un cinquième d'asperges tardives de la grosse espèce; car il suffit de quelques gros turions pour faire vendre une botte le double de ce qu'on la vendrait si elle n'était composée que de petits.

DES DIVERS MODES DE CULTIVER L'ASPERGE

On cultive ou on peut cultiver l'asperge de plusieurs manières comme nous l'avons déjà dit : en carré, en planches, en lignes le long des murs, en touffes séparées, en récolte dérobée.

En carré. — La culture en plein carré est celle que nous avons décrite; elle consiste à ouvrir des lignes à côté les unes des autres, sans interruption, à des distances qui varient de 1 mètre à 1 mètre 20.

En planches. — Nous avons également parlé de cette culture qui a lieu en plantant deux rayons d'asperges l'un à côté de l'autre, et en laissant un grand espace vide entre les deux autres rayons, de manière à éviter que les racines qui tracent à plusieurs mètres du pied, puissent s'entre-croiser, s'enchevêtrer ou vivre les unes au détriment des autres.

En ligne le long des murs. — On peut cultiver avec avantage l'asperge le long des murs, en lignes, entre les pieds de vignes, les espaliers, etc. A l'exposition du midi, elle donneront des produits hâtifs et à celle du nord des produits tardifs.

En touffes. — On peut encore cultiver l'asperge en touffes isolées, dans les vignes, dans les massifs qui ne sont pas couverts, le long des talus, dans les coins, partout enfin où il reste un peu de terre libre exposée

au soleil. Ces asperges seront d'une longue durée, et ne le céderont en rien en quantité aux autres.

C'est en touffes, dans les vignes, que se cultivent la plupart des asperges d'Argenteuil.

En récolte dérobée. — Dans les vergers nouvellement établis, on peut avec avantage planter au pied de chaque arbre à haute tige, dans l'espace cultivé autour, huit touffes d'asperges à plat qui donneront d'assez bons produits pendant une quinzaine d'années. Les engrais et les cultures donnés à la plante profitent sensiblement à l'arbre et on se procure ainsi une récolte dérobée d'une grande ressource.

Chacune de ces méthodes a ses avantages et ses inconvénients.

La plantation en carré plein permet de choisir l'endroit le plus favorable à la culture de l'asperge, de ne pas nuire à l'harmonie ou à l'ensemble du potager ; mais on obtient des asperges moins belles et une plantation moins durable.

Pour la culture en planches on dissémine un peu partout les asperges, cela détruit l'ordre du potager, nuit aux plantes environnantes par l'ombre qu'elles projettent à une grande distance et oblige à courir pour faire la récolte; mais on obtient des produits plus beaux et plus durables.

Si l'on plante le long des murs, on utilise souvent un terrain presque perdu ; mais il faut avoir le soin, à l'exposition du midi, de planter à 25 centimètres,

au moins, du mur. Au nord, à l'ouest et à l'est on peut planter toujours à plat, à des distances moins grandes.

En touffes isolées, on obtient de très-beaux produits dans les endroits aérés. Dans les vignes, on se procure d'abondantes récoltes d'asperges d'excellente qualité. C'est ainsi que les cultivateurs d'Argenteuil parviennent à se faire un revenu considérable. Ces asperges sont de toute beauté, coûtent très-peu et durent fort longtemps (Nous avons vu des touffes de l'âge de vingt-huit ans qui donnaient encore de très-bons produits).

En plantant en récolte dérobée autour des arbres à haute tige, on peut retirer un grand avantage de ce genre de culture. Nous ne pensons pas qu'on l'ait encore pratiqué; mais nous le recommandons comme devant produire d'excellents résultats. — On conçoit que du moment que l'on donne des cultures au pied des arbres, ces labours, binages et sarclages ne seront plus faits en pure perte et que les touffes ainsi isolées donneront de grands produits pendant de longues années, surtout là où l'on aura fait des fouilles, rapporté des terres et des engrais, et cela sans nuire en aucune façon à la végétation de l'arbre qui lui-même profitera des engrais distribués à l'asperge et du surcroît de culture donné à cette plante.

L'ombrage projeté par les tiges d'asperges, au lieu de nuire aux arbres, ne fera que leur être utile.

FRAIS ET PRODUIT

D'UN HECTARE PLANTÉ EN ASPERGES, A ARGENTEUIL

Ouverture des rayons, dressage des ados et plantation des griffes à raison d'une journée de travail par cent touffes, soit 5 francs ou 50 francs par mille et pour 10,000 touffes . . . . 500 fr.

Achat de 10,000 griffes de choix à 100 fr. 1,000

Ensemble. . . . . 1,500 fr.

En répartissant cette somme de 1,500 francs sur la durée moyenne d'une aspergerie, soit vingt ans, on a pour un an.. . . . . 75 fr.

Loyer de la terre à 1 franc par perche, soit 3 francs par are, donne pour un hectare 300

Culture d'un hectare. 350

Fumure annuelle (*ou le double pour deux ans*). 350

Cueillette, embottelage, transport à la halle de Paris, etc. 1,000

Faux frais 75

Total . . . . 2,150 fr.

Le produit moyen est d'une demi-botte par touffe, soit pour 10,000 touffes, 5,000 bottes à

2 francs.	10,000 fr.
Mais il faut déduire pour avaries, mauvaise récolte, etc.	1,500
Reste.	8,500 fr.
Les frais étant de.	2,150
Le bénéfice net est de	6,350 fr.

Nous comptons vingt années de récolte pleine, cependant l'asperge ne produit qu'à la troisième ; mais il faut remarquer qu'elle peut vivre vingt-quatre ans, et que nous n'avons pas tenu compte des bottes de choix dont le prix est de 15 à 20 fr., au commencement de la saison, au lieu de 2 fr.; d'ailleurs, les frais de cueillette et autres disparaissent.

L'ASPERGE D'ARGENTEUIL ET L'ASPERGE DE HOLLANDE COMPARÉES

Un grand nombre de personnes ne comprennent pas bien encore la différence qui existe entre l'asperge d'Argenteuil et celles des différentes localités les plus renommées, entre autres l'asperge de Hollande. Voici des calculs comparatifs qui leur permettront de juger en toute connaissance de cause. Ils ont été faits sur trente-cinq touffes de chaque variété et de même âge.

Il faut noter que ces asperges sont venues dans le même sol et récoltées dans les mêmes conditions et âgées de sept ans.

Asperge d'Argenteuil (Hâtive).

Epoque de la première cueillette
Le 3 avril.

Produit d'une touffe pendant 42 jours.

29 turions . . . . . . 1540 gr.

Valeur au cours de la Halle de Paris.

1,540 gr. représentent environ une demi-botte, la botte belle pesant 3 kilos à 3 kilos 200. — Sur les 29 turions, il y en avait 10 petits, 11 moyens et 8 gros, ce qui représente le prix moyen de 3 fr. par botte, soit environ 1 fr. 50. Mais comme les dernières ne se payent pas autant que les premières il faut réduire ce prix à 1 fr.

Asperge de Hollande

Première cueillette
Le 20 avril.

Produit d'une touffe pendant 42 jours.

24 turions. . . . . . . 605 gr.

Valeur au cours de la Halle de Paris.

605 gr. représentent environ le cinquième d'une botte (du poids de 3 kilos à 3 kilos 200). Les turions n'étaient pas gros, il y en avait 8 très-petits, 10 moyens et 6 un peu plus forts. Le prix moyen était pour cette force de 1 fr. 50 la botte; la valeur de la récolte était donc de 30 centimes.

Voulant pousser plus loin l'expérience, nous avons désiré connaître la quantité de matière comestible que contenait chaque variété, et voici le résultat.

Nous avons pesé 1,400 grammes d'asperges d'Argenteuil et autant de Hollande, soit :

Asperges d'Argenteuil.

Brutes . . . . 1 k. 400
Épluchées elles ne pesaient plus que. . . 1 k. 070
Cuites, elles pesaient. . 1 k. 030

Ces asperges servies à table et mangées ont laissé comme résidu 402 gr., ce qui porte à 998 gr. la partie comestible de 1,400 gr. d'asperges brutes.

Elles ont cui en 12 minutes.

Elles étaient tendres, savoureuses et sucrées.

Asperges de Hollande.

Brutes. . . . . 1 k. 400
Épluchées elles ne pesaient plus que . . . 1 k. 050
Cuites, elles pesaient. . 1 k. 030

Ces asperges servies à table et mangées, ont laissé en résidu un poids de 704 gr., ce qui ne fait que 696 gr. de matière comestible sur 1,400 gr. brut.

Elles ont cui en 17 minutes.

Elles étaient un peu ligneuses et très-amères.

Voici les résultats. Que l'on compare! Il est évident qu'il n'y a pas de chiffres pour représenter la différence qui existe entre les deux variétés, en effet :

Comme quantité, il y a une différence des deux tiers en faveur de l'asperge d'Argenteuil, 1540 contre 605.

Comme prix, il y a plus des deux tiers, encore, au profit de l'asperge d'Argenteuil, 1 fr. contre 30 centimes.

Comme valeur comestible, il y a plus du tiers de plus pour l'asperge d'Argenteuil.

Le spéculateur ne doit donc pas hésiter à planter de l'asperge d'Argenteuil.

L'amateur qui tient un peu moins à la quantité doit hésiter moins encore puisque cette asperge est plus douce, plus succulente que celle de Hollande, qui a une saveur amère et désagréable. Ajoutez à cela que l'asperge de Hollande exige un sol plus riche et le double d'engrais.

COMPARAISON D'UNE PLANTATION FAITE AVEC DES GRIFFES D'UN AN ET D'AUTRES FAITES AVEC DES GRIFFES DE DEUX ET DE TROIS ANS.

Il y a encore un grand nombre de personnes qui croient qu'en plantant des griffes de deux ou de trois ans on récolte plus tôt qu'en employant du plant d'un an ; pour les désabuser nous allons mettre sous leurs yeux le résultat de quelques expériences comparatives

que nous avons faites, bien que cette question soit jugée depuis longtemps.

Nous avons planté douze griffes d'un an, de deux et de trois ans, dans le même terrain, les mêmes conditions, la même année. Nous les avons cotées comme il suit :

N° 1. — 12 griffes d'un an;
N° 2. — 12 griffes de deux ans;
N° 3. — 12 griffes de trois ans.

Voici le résultat de la première année :

N° 1. — Toutes les griffes sortent de terre avant le 4 mai. La végétation se montre belle.

N° 2. — 10 griffes sortent avant le 4 mai, une le 10, et l'autre manque ; les turions sont un peu plus forts que ceux du n° 1.

N° 3. — 8 griffes sont sorties avant le 4 mai, une sort le 12 et trois manquent totalement. Les turions se montrent beaux d'abord ; ensuite ils fléchissent à la fin de l'année (15 septembre), ils sont plus faibles que ceux du n° 2.

Deuxième année.

N° 1. — Belle végétation, turions réguliers et forts, au 15 septembre ceux qui sortent mesurent jusqu'à 2 centimètres et demi de circonférence.

N° 2. — Bonne végétation, turions irréguliers et un peu plus faibles que ceux du n° 1.

N° 3. — Végétation médiocre, turions très-irrégu-

liers ; il y a des griffes qui en ont jusqu'à 8 ou 10, mais tous très-faibles. Il meurt encore une touffe après avoir produit deux turions.

Troisième année.

No 1. — Végétation magnifique ; les turions mesurent, au 10 mai, de 5 à 8 centimètres de circonférence.

No 2. — Végétation passable, mais irrégulière ; il y a des touffes très-petites. Les plus belles produisent des turions, du 8 au 10 mai, qui n'ont pas plus de 6 centimètres de circonférence.

No 3. — Végétation très-médiocre et très-irrégulière. Il y a des touffes qui continuent à donner beaucoup de petits turions gros comme des plumes à écrire, les plus gros ont de 4 à 5 centimètres de circonférence.

Quatrième année.

No 1. — Végétation remarquable. Les turions sortent les 3, 4, 5, 7 et 10 avril ; quelques-uns ont 9 et 10 centimètres de circonférence, un en porte 12 On cueille 50 turions qui forment une botte du poids de 3 kilog. 200 gr.

No 2. — Végétation passable, mais plus tardive que celle du no 1. Les turions sortent les 4, 7 et 10 avril. Il y en a beaucoup de petits. On en récolte 50 qui ne forme qu'une demi-botte environ, soit en poids 1 kil. 700.

N° 3. — Végétation médiocre et peu hâtive. Les turions sortent les 4, 6, 9 et 11 avril ; un entre autres n'est sorti que le 22. 50 turions récoltés sur les touffes restantes ne forment pas la demi-botte, et ne pèsent que 1 kil. 150.

En résumé, on voit que le plant d'un an a donné à la quatrième pousse, soit à l'âge de trois ans de plantation, une botte d'asperges. . . . . 3 kil. 200.
Que celui de deux ans n'a donné que . . 1 kil. 700.
Et celui de trois ans n'a produit que . . 1 kil. 150.
En d'autres termes, la plantation faite avec du plant d'un an a produit le double de celle faite avec du plant de deux ans, et le triple de celle faite avec du plant de trois ans.

Les conclusions sont faciles à tirer.

DU SEMIS EN PLACE

Quelques auteurs ont conseillé, et quelques personnes emploient encore les semis en place, au lieu de la plantation par griffe ; cette méthode est on ne peut plus vicieuse sous deux rapports. D'abord, parce que si quelques graines manquent, on est obligé de recommencer l'opération, ce qui retarde le produit d'une année et rend la plantation irrégulière; ensuite, parce qu'on est obligé de conserver en place le plant tel qu'il est, c'est-à-dire bon ou mauvais. Enfin il lève souvent deux ou trois graines l'une à côté de l'autre ; or, comme il est très-difficile d'éclaircir, on

en laisse souvent deux en place, et ces deux touffes s'affament mutuellement et ne donnent aucun produit.

Par la transplantation, on a la faculté de n'employer que du plant de choix, ce qui est le meilleur moyen d'arriver à avoir de belles et bonnes récoltes. La différence qui existe entre une plantation par semis et une plantation par griffes est si grande, qu'il faut n'avoir jamais été à même d'établir la comparaison entre elles pour recommander ou pratiquer celle par voie de semis.

Nous avons vu, quelquefois, même à Argenteuil, des plantations faites par semis, avec tous les soins possibles, présenter une si grande irrégularité dans les produits, qu'il y avait une différence de près de moitié entre ces plantations et les autres. Ce système est, du reste, démontré mauvais par le simple raisonnement, sans avoir recours à la preuve par les faits.

UTILITÉ DES BUTTES

On nous a demandé plusieurs fois quel est le rôle des buttes dans la culture de l'asperge. La butte a pour effet de permettre de planter l'asperge peu profondément, ce qui la met à même de profiter, comme nous l'avons dit, immédiatement des engrais et des premiers rayons de soleil du printemps et de soustraire les turions aux influences de l'air, de telle sorte qu'ils ne verdissent pas; par conséquent, ils restent

blancs et tendres et sont plus longs. Elles ont un autre avantage, c'est, lors du commencement de la saison, d'empêcher l'effet des gelées tardives. On conçoit que tant que l'asperge est enterrée, elle ne saurait geler, puisqu'elle est hors des atteintes du froid.

Dans certaines localités on ne sait pas encore faire de distinction entre l'asperge blanche et l'asperge verte, et on préfère parfois cette dernière. Il y a ici une erreur très-préjudiciable au consommateur. Dans l'asperge verte il n'y a que la pointe de comestible, tandis que l'asperge blanche ou buttée l'est souvent tout entière; en outre, elle est infiniment plus tendre et plus délicate. Toute asperge qui est verte au moment de la récolte n'est propre qu'à être mangée en petits-pois. Ce serait déshonorer sa table que d'y servir des asperges vertes. En effet, à la halle de Paris, elles valent 1 franc la botte quand les blanches valent 3 francs : on ne les mange pas, elles servent à la fabrication du sirop d'asperges ou à tout autre usage pharmaceutique.

CULTURE HATIVE EN PLEINE TERRE

On peut devancer de quinze à vingt jours la récolte des asperges en employant le moyen suivant :

On dispose une plate-bande le long d'un mur exposé au midi et convenablement abritée de tous côtés. On retire 35 centimètres de terre, puis on remplit la fosse avec un mélange de deux tiers de terreau de couche

neuf et un tiers de la terre extraite, après les avoir bien amalgamés ensemble. Cela fait, on enlève 16 à 18 centimètres de la partie de devant, qu'on rejette du côté du mur, de manière à avoir un ados incliné au sud, ayant 18 à 20 centimètres de plus de hauteur que le sol près du mur, et de 15 à 16 centimètres de moins près du sentier.

L'ados ainsi préparé, on plante les griffes d'asperges à 33 centimètres l'une de l'autre et à 6 centimètres du mur. Le second rang se place également à 33 centimètres de manière à avoir quatre rangs dans un ados de 1 mètre environ de large.

Les griffes placées, on les recouvre avec du bon terreau, de manière qu'elles se trouvent à 18 centimètres de profondeur environ, et que l'ados commence au niveau du sentier pour s'élever ensuite graduellement de 40 centimètres près du mur.

On devra employer, pour faire cette plantation, la grosse asperge rose hâtive d'Argenteuil bien choisie si l'on veut obtenir de bons résultats. Toute autre variété ne produirait que des récoltes insignifiantes comme quantité, durée et qualité.

On soignera cette plantation comme les autres, on l'arrosera pendant l'été de la première année s'il survient de grandes sécheresses.

Au bout de trois ans, on peut commencer à récolter. A cet effet, on couvre la plate-bande, au mois de février, avec de la litière sèche. S'il survient du beau temps ou du soleil, on enlève la litière pour que la

plate-bande s'échauffe, puis on la remet aussitôt que le soir arrive ou que la température se refroidit.

Si la température reste froide, on laisse la plate-bande constamment couverte.

Aussitôt que les asperges commencent à sortir, on enlève tout à fait la litière et on la remplace par des paillassons que l'on retire pendant le jour quand il fait chaud et que l'on replace pour la nuit.

Ces asperges donnent quinze jours ou trois semaines plus tôt que les autres. On devra cessér de les récolter beaucoup plus tôt aussi.

CULTURE FORCÉE

Forcer l'asperge, c'est l'obliger à produire plus tôt ou hors de saison. On la force de deux manières : en pleine terre et sur couches.

Si le plant doit être bien choisi pour la culture en pleine terre, il est de la dernière importance de faire choix des variétés les plus robustes et des meilleures pour forcer.

En pleine terre.— On dispose des planches de 1 mètre de largeur en laissant entre elles une distance de 65 à 70 centimètres, et on plante les asperges à 33 centimètres seulement, en tous sens, de manière que chaque planche reçoit trois rangs, et que les rangs extérieurs se trouvent à environ 17 centimètres du bord de la planche.

On soigne cette plantation comme les autres, et,

au troisième hiver qui suit, on peut forcer les asperges ainsi traitées.

A cet effet, au mois d'octobre ou de novembre, on enlève la terre des sentiers qui séparent les planches, jusqu'à une profondeur de 50 centimètres sur 65 de largeur.

En creusant ces tranchées, on rejette sur les planches assez de terre pour que le plant soit recouvert d'environ 30 centimètres, afin que les tiges aient une bonne longueur et restent blanches.

Cela fait, on remplit les tranchées avec du fumier de cheval sortant de l'étable, on l'égalise et le piétine fortement; puis on place les coffres et les châssis pour maintenir la chaleur sur la planche.

Si l'on met du fumier dans les coffres, il faudra le retirer quinze jours après qu'on l'y aura mis. Tous les soirs, on étend les paillassons sur les châssis, pour éviter le refroidissement. On les double si le froid persiste ou augmente, on remplit même d'une couche de paille ou de litière sèche le vide qui se trouve entre les châssis et la planche vide, qui doit être de 15 à 17 centimètres. Au besoin, on ajoute du fumier dans les réchauds (tranchées).

Les asperges ainsi traitées paraissent au bout de douze à quinze jours, selon la température; mais s'il fait très-froid, il arrive souvent qu'elles mettent plus de temps à sortir. Dans ce dernier cas, il faut redoubler de soin pour conserver la chaleur : ajouter du fumier, fermer toutes les issues des châs-

sis, empêcher que la neige fonde sur eux, etc.

On obtient ainsi des asperges blanches. Si on veut les avoir violettes, on enlève les paillassons quand il fait chaud et du soleil, et la lumière les colore rapidement.

On doit cueillir les asperges tous les deux jours, et on peut continuer la récolte pendant deux mois. On enlève le fumier des réchauds, les châssis, et on laisse reposer l'aspergerie pendant l'hiver suivant, pour recommencer la récolte au deuxième hiver. On continue ainsi de forcer de deux hivers l'un.

Au printemps qui suit l'hiver pendant lequel on a forcé, on ne devra faire aucune récolte, autrement on compromettrait l'avenir de l'aspergerie. C'est bien assez de forcer tous les deux ans. Pour avoir une récolte régulière tous les hivers, on devra avoir deux ou quatre planches, afin d'en forcer la moitié chaque hiver.

Comme chaque planche ne peut donner plus de deux mois, il serait bon de doubler encore ce nombre, afin de pouvoir cueillir pendant les quatre mois d'hiver, c'est-à-dire que la moitié serait forcée pour récolter en novembre et décembre, et l'autre moitié pour récolter en janvier et février.

Sur couches. — Les asperges récoltées sur couches sont connues sous le nom d'asperges vertes; on les mange à la sauce blanche ou en petits pois.

Cette culture se fait depuis le mois de novembre

jusqu'au mois de mars. Chaque planche ne dure qu'un mois.

On fait une couche à la manière ordinaire, on la recouvre de 6 à 7 centimètres de terreau et on place les châssis. Quand elle a jeté son feu, c'est-à-dire huit jours après qu'elle est établie, on plante les griffes.

Le plant destiné à être forcé doit être du plant de choix de trois ans, et garni de toutes ses racines.

On rapproche les racines et on en coupe l'extrémité, puis on place les griffes debout sur la couche, de manière qu'elles se touchent et s'appuient les unes sur les autres. On les place de façon que les têtes soient toutes à la même hauteur. On glisse du terreau entre les racines, sans que l'œil soit couvert, et on pose le châssis en ayant le soin qu'il reste assez de vide entre la griffe et le vitrage, pour que l'asperge puisse pousser sans se replier sur elle-même.

Sous un panneau ordinaire, on peut planter ainsi de quatre à cinq cents griffes qui commencent à produire au bout de dix à quinze jours et donnent pendant un mois.

Cette culture produit des asperges très-petites et très-courtes; elles sont moins savoureuses que les autres.

On doit gouverner ces couches avec soin, éviter qu'elles se refroidissent, les réchauffer au besoin, tenir les châssis bien fermés, ôter et remettre les paillassons en temps utile.

On peut commencer et diriger cette culture comme

la précédente, pendant novembre, décembre, janvier et février.

Quelques praticiens ont essayé de forcer du vieux plant d'asperges ; mais ils y ont renoncé comme donnant de mauvais résultats. Il faut donc s'en tenir au plant élevé en pépinière spécialement pour cet usage. On aura, ainsi, des produits plus beaux et beaucoup plus abondants.

ENNEMIS DE L'ASPERGE

Les ennemis de l'asperge sont le criocère, la taupe et le ver blanc ou ver à hanneton,

Criocère. — Le criocère (petit insecte ailé, allongé, de couleur rouge, tiqueté de petits points gris et blancs, dont la larve est verdâtre et dégoûtante), ainsi que nous l'avons dit précédemment, fait de grands dégâts dans les jeunes plantations, quand il est à l'état de larve. Cet insecte déposant ses œufs sur les parties les plus tendres de l'asperge, les larves y trouvent une nourriture appropriée à leur besoin et dévoreraient une plantation tout entière si on ne leur faisait la chasse immédiatement. Pour cela, il faut d'abord l'empêcher de déposer ses œufs. On devra donc, tous les jours, quand le soleil donne, l'écraser entre les doigts s'il y en a peu. Dans le cas contraire, on prend un vase contenant un peu d'eau, on le place sous l'asperge et on frappe de petits coups sur les tiges. L'insecte se laisse aussitôt tomber, pensant arriver à terre et se dérober au danger, et il tombe

dans l'eau; quand il y en a un certain nombre on verse l'eau par terre, elle entraîne les insectes et on les écrase avec le pied.

Le criocère fait deux pontes : l'une au printemps et l'autre au mois de juin ou de juillet.

La taupe. — La taupe ne mange pas l'asperge; mais elle soulève les racines, fait des galeries souterraines qui mettent la griffe à nu et lui font le plus grand mal. La présence d'une taupe est facile à reconnaître; on devra donc, aussitôt qu'on l'aura constatée, employer les moyens connus pour détruire cet animal. A cet effet, on a recours au piége, ou on la guette, une bêche ou une houe à la main, afin de la déterrer au moment où elle soulève la terre.

Le ver blanc. — Le ver blanc est l'un des plus terribles ennemis des plantes cultivées dans les jardins. Plus il fait chaud, plus ses ravages sont grands. Si vous voyez une asperge se flétrir, sans cause connue ou apparente, détournez doucement la terre et vous trouverez le ver blanc au pied. On l'écrase, c'est le seul moyen connu jusqu'à ce jour pour le détruire, car les cendres de chaux, le soufre et autres ingrédients n'ont jamais eu le moindre résultat pour sa destruction.

On sème parfois des laitues dans les jardins pour les attirer. Cela peut être bon, mais il ne faut pas s'aviser d'en semer dans les aspergeries; car les vers viendraient de toutes les planches voisines et attaqueraient aussi bien l'asperge que la laitue.

CALENDRIER

DU CULTIVATEUR D'ASPERGES

OU SOINS A DONNER TOUS LES MOIS

AUX ASPERGES EN PLEINE TERRE OU FORCÉES

JANVIER

Pleine terre. — On achève de fumer les fonds qui n'auraient pu l'être plus tôt, et on *défonce* les ados. On prépare le terrain pour les plantations du printemps; on termine les labours et l'on commence à ouvrir les rayons à la fin du mois.

Réchauds de pleine terre. — Les planches de la première saison sont à peu près épuisées en ce moment; il faut en préparer d'autres pour avoir des asperges en janvier, février et commencement de mars. On découvre s'il fait du soleil, et on augmente la couche des litières s'il fait froid; au besoin, on met du fumier dans les coffres.

Couches chaudes. — On établit de nouvelles couches pour les asperges forcées à récolter à la fin de janvier et au commencement de février.

FÉVRIER

Pleine terre. — On commence la plantation dans les terres sèches, on ouvre les rayons dans les terres humides, on les assainit ; on fume celles qui sont trop maigres avec du fumier bien pourri, du guano, des cendres, des composts, etc. Vers la fin du mois, on arrache les vieilles tiges. On replace la terre enlevée avant l'hiver.

Réchauds de pleine terre. — On continue les travaux du mois précédent. On commence la récolte des secondes asperges forcées si on ne l'a pas déjà fait en janvier.

Couches chaudes. — On continue les couches chaudes pour forcer les asperges à récolter fin février et commencement de mars.

MARS

Pleine terre. — On continue la plantation des asperges, dans les terres sèches ; on la commence dans les sols humides à la fin du mois seulement. On doit butter, à la fin du mois, celles qui se disposent à sortir. On rapporte 5 centimètres de terre dans les rayons, si on ne l'a pas fait en février. On commence la récolte à la fin du mois dans les sols hâtifs.

Réchauds. — On détruit les réchauds vers le 15 mars. On vide les tranchées et on les remplit de terre.

4.

Couches. — Vers la fin du mois, on détruit les couches, l'asperge de pleine terre venant remplacer l'asperge forcée.

AVRIL

On termine la plantation des asperges, on butte les touffes qui ne l'auraient pas été le mois précédent; on continue la récolte, on bine et sarcle les carrés, les rayons et les ados. On fait la chasse au criocère et aux autres insectes. On détruit les escargots et les limaçons qui mangent les jeunes pousses au moment où elles commencent à sortir de terre. On continue la récolte.

MAI

On continue la récolte, on bine et sarcle les carrés, rayons et ados. On fait la chasse au criocère et aux autres ennemis de l'asperge. Dans les jeunes plantations, il faut surtout surveiller le ver blanc.

On plante des tuteurs au pied des tiges des jeunes asperges, et on les y attache avec du jonc ou de la paille, ou on ne débutte pas, ce qui est plus facile pour la grande culture.

Si la saison est sèche, on rapporte 5 à 6 centimètres de terre sur les griffes plantées au printemps, afin d'y entretenir la fraîcheur. On peut sans inconvénient mettre jusqu'à 15 centimètres de terre sur les touffes quand elles ont poussé au moins deux turions de bonne grosseur.

JUIN

On continue la récolte des asperges; cependant, vers le 15, ou même plus tôt, il faut cesser celle des plantations qui ne sont pas bien vigoureuses, ainsi que celle des variétés très-hâtives. La diminution de la grosseur de l'asperge est un indice certain que le plant a besoin de se reposer.

On continue les binages. — On attache les jeunes pousses aux tuteurs comme nous l'avons indiqué au mois précédent. On surveille les ennemis de l'asperge; on fait la chasse à la taupe, au criocère et au ver blanc.

JUILLET

C'est l'époque de la seconde ponte du criocère. On devra donc surveiller ces insectes, détruire leurs œufs et leurs larves quand ils apparaîtront. On fait aussi la chasse au ver blanc.

On esherbe et bine au besoin.

On arrosera les jeunes plantations des jardins, s'il fait très-sec et très-chaud, tous les quinze jours, dans les terres légères et sèches, si on le peut. On place des tuteurs pour soutenir les jeunes pousses.

AOUT

On fait la chasse aux insectes, on bine les ados et les rayons, on soutient avec des échalas les pousses des asperges qui sont élevées, pour que les vents ne

les éclatent pas. Mais cela seulement dans les localités où les vents sont violents : on peut s'en dispenser ailleurs.

SEPTEMBRE

Les travaux à exécuter pendant ce mois sont à peu près nuls. On se borne, dans les aspergeries établies dans les vignes, à lier les tiges entre elles par la partie supérieure, soit pour empêcher que les vents et les pluies les éclatent ou les renversent, soit pour donner de l'air aux raisins qui commencent à mûrir. On donne encore un binage, si cela est nécessaire et si le temps le permet.

A cette époque de l'année, les jeunes plantations sont à l'abri de l'attaque de leurs ennemis. Cependant, il faut encore les surveiller dans le commencement du mois.

OCTOBRE

Dans les terres légères et sèches, on peut commencer la plantation de l'asperge ; mais dans les climats chauds seulement. Au nord et au centre de la France, il vaut mieux attendre le printemps. On peut aussi, à la fin du mois, couper les vieux turions et commencer à décoter, répandre de l'engrais bien pourri du guano, des tourteaux, des cendres lessivées, des composts, etc.

On draine ou assainit les terres humides que l'on se propose de planter après l'hiver. On prépare les terres composées, les engrais, les composts à em-

ployer au printemps. On s'assure du plant pour les jeunes plantations.

On commence à forcer l'asperge sur couche et en pleine terre.

NOVEMBRE

On commence les cultures d'hiver; on coupe les tiges à 30 centimètres de hauteur, on les lie en bottes pour les brûler; on laboure ou défonce les ados, pour déposer de l'engrais à portée des racines. On continue de planter, pendant la première quinzaine du mois, dans les terres sèches (dans le midi de la France, on peut planter pendant tout l'hiver). On continue également le décotement et la fumure. On prépare le terrain pour les plantations du printemps.

On force l'asperge en pleine terre et sur couches; on dispose les plates-bandes ou ados pour la culture hâtive.

DÉCEMBRE

On continue les travaux indiqués au mois de novembre. On termine le décotage et la fumure.

On prépare des composts, des engrais, pour les plantations du printemps. On s'assure du bon plant.

On réchauffe les planches de pleine terre qu'on a chauffées en novembre, en changeant ou ajoutant du fumier, si la température est très-froide. On surveille les couches; on en fait de nouvelles.

LES FRAISES

BOTANIQUE DU FRAISIER

Description.

FRAISIER, *fragaria.* — Genre de rosacées dryadées, établi pour les plantes herbacées, gazonnantes, à fleurs blanches ou jaunes, et corymbe à l'extrémité des tiges. (Dictionnaire national de Bescherelle.)

Fragaria Linn. — FRAISIER. (*Ordre des rosacées.*) Calice convexe à la base, limbe quinquepartite, plane, ainsi que le calicule ; à estivation valvaire, persistant. Corolles à cinq pétales, insérés sur le calice, alternant avec les sépales et plus grands. Vingt étamines ou plus, insérées comme les pétales ; filets libres, anthères biloculaires, déhiscence longitudinale. Ovaires nombreux placés sur un réceptacle convexe, distincts, uniloculaires, à ovule unique dressé amphitrope. Styles latéraux subbasilaires. Stigmates simples. Achaines nombreux, placés sur un réceptacle grossissant après l'anthèse, charnu-succulent et à la fin caduc. Graine ascendante. Embryon sans périsperme à radicule supère.

Plante des régions tempérées de l'hémisphère boréal croissant aussi dans l'Amérique australe extratropi-

cale et aux Moluques, vivace, gazonnante, stolonifère, à feuilles alternes, ternées, quelquefois simples par l'avortement des folioles latérales; folioles inciso-serrulées; stipules soudées au pétiole; fleurs blanches, subcorymbiformes au sommet de la hampe. (Traduit d'Endlicher, *Genera plantarum*. D'après *Le Fraisier*, par le comte Léonce de Lambertye.)

Ces descriptions botaniques auxquelles nous pourrions en ajouter une douzaine d'autres, tout en classifiant le fraisier et le distinguant des autres plantes, sont tout à fait insuffisantes, car elles ne distinguent pas les variétés entre elles.

On compte aujourd'hui plus de quatre cents variétés diverses de fraisiers. Comment les reconnaître? Comment savoir que l'on ne les cultive pas l'une pour l'autre, que l'on ne vend pas celle-ci pour celle-là?

C'est pour combler cette immense lacune, pour faire cesser toutes les confusions qui existent, que nous avons entrepris une classification toute spéciale des diverses variétés, basée sur les caractères physiques de chacune d'elles.

Cette classification a pour base :

1° La forme des fruits;

2° La grosseur des fruits ;

3° La stature de la plante ;

4° La position des poils sur le pétiole des feuilles ;

5° La quantité de ces poils et leur dimension ;

6° Le nombre des coulants;

7° La grosseur des coulants.

De la forme des fruits. — On distingue neuf formes principales du fruit qui sont les suivantes :

1° Fruit rond ou sphérique (fig. 8); 2° en cône (fig. 9); 3° lobé (fig. 10); 4° ovale (fig. 11); 5° en crête de coq (fig. 12); 6° cylindrique (fig. 13); 7° en cône allongé (fig. 14); 8° à col (fig. 15); 9° en cœur ou en toupie (fig. 16).

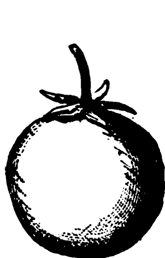


Fig. 8.

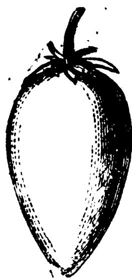


Fig. 9.

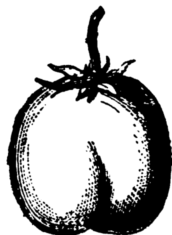


Fig. 10.

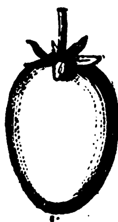


Fig. 11.

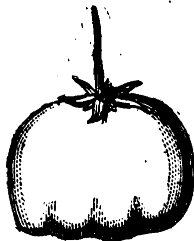


Fig. 12.

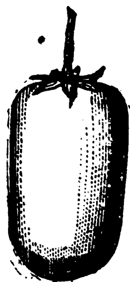


Fig. 13.

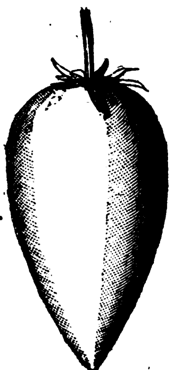


Fig. 14.



Fig. 15.

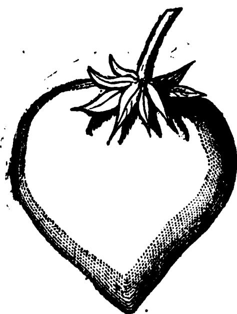


Fig. 16.

Chacune de ces formes peut encore se subdiviser; ainsi on dit : *cône tronqué*, *aplati*, etc.

La grosseur du fruit. — On dit petit, moyen, gros, très-gros. Par petits fruits on doit entendre ceux qui pèsent moins de 8 grammes: par moyens, ceux de 8

à 12 grammes; par gros, ceux de 12 à 25 grammes; par très-gros, ceux de 25 et au-dessus.

Toutefois, il faut noter que quand l'on dit d'un fraisier qu'il porte des fruits moyens, cela ne signifie pas qu'ils seront tous de 8 à 12 grammes, mais simplement que les plus gros atteignent de 8 à 12 grammes, pas autre chose.

Stature de la plante. — Un fraisier est bas ou nain, moyen ou élevé. — Le fraisier nain est celui dont le pétiole des feuilles ne dépasse pas 14 centimètres; moyen, celui où il atteint de 15 à 19 centimètres; élevé, celui où il dépasse 19 centimètres.

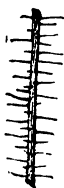


Fig. 17.



Fig. 18.



Fig. 19.

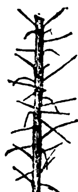


Fig. 20.

Position des poils. — Si on détache une feuille munie de son pétiole jusqu'à la naissance du collet, qu'on examine ce pétiole, on verra qu'il existe des poils sur toute sa longueur. Les uns sont *horizontaux*, fig. 17; les autres *inclinés* vers le sol, fig. 18; d'autres sont *dressés*, fig. 19; enfin il y en a qui se dirigent dans tous les sens, ce sont les *confus*, fig. 20.

Quantité et dimension des poils. — On dit qu'ils sont rares, nombreux ou très-nombreux. — On dit aussi

qu'ils sont courts, moyens ou longs.— Les courts ont moins de 3 millimètres, les moyens en ont de 3 à 4, les longs plus de 4.

Nombre des coulants. — Les coulants sont rares, abondants, nombreux et très-nombreux. (On entend par coulants les pousses d'où sortent les nouveaux pieds ou rosettes qui s'enracinent par leur séjour sur le sol.) — On dit qu'un fraisier a de rares coulants, quand il en produit de 1 à 10; abondants quand il en a de 11 à 25; nombreux de 26 à 50; très-nombreux de 50 et au-dessus.

Grosseur des coulants. — Les coulants sont petits, moyens, gros ou très-gros. Les petits ont 1 millimètre de diamètre et au-dessous, les moyens ont depuis plus de 1 millimètre à 2 millimètres, les gros, depuis plus de 2 à 3 millimètres, les très-gros ont plus de 3 millimètres.

On comprend qu'à l'aide d'une description exacte, faite d'après cette méthode, il est impossible de prendre une variété pour une autre; parce que si quelques-unes ont de l'analogie sous un point ou sous un autre, il y aura des différences sur quelques-uns. Il est certain que deux variétés ne réuniront jamais complétement les mêmes caractères et qu'il n'y aura pas similitude complète. Et quand même cela serait, on aurait encore pour se guider la couleur du fruit et l'époque de la maturité.

Quelles que soient les conditions dans lesquelles se

trouveront les fraisiers, leur caractère ne changera pas; il pourra s'atténuer, mais non se modifier au point d'en présenter un contraire.

VARIÉTÉS DES FRAISIERS

Quand nous consacrerions dix pages à décrire le fraisier, nous n'apprendrions rien d'utile à nos lecteurs. Nous nous bornerons donc à dire qu'il n'y a que deux espèces qui ont donné naissance, par la culture et l'étude, à plus de trois cents variétés qu'on distingue en fraisiers d'*Europe ou remontants* ou de tous les mois, produisant constamment des fleurs et des fruits, et en fraisiers *non remontants* ne donnant des fruits que pendant le printemps.

Décrire toutes les variétés de fraisiers qui existent n'aurait pas plus d'utilité que de décrire le fraisier lui-même. Toutefois, distinguons les deux groupes fraisiers remontants et fraisiers non remontants.

Fraisiers remontants. — Les fraisiers remontants se composent de quinze à vingt variétés, telles que le fraisier des Quatre-Saisons, le fraisier à fruits rouges ou blancs, le fraisier de Meudon et le buisson de Gaillon ou fraisier sans filets.

Cette classe de fraisiers produit des fruits parfumés, mais malheureusement si petits, si chétifs, si rares, que la culture ne peut en être faite qu'à titre de curiosité; c'est à peine si un mètre carré de terrain planté de ces variétés donne 500 gr. de fraises pendant

toute une saison, et si petites, si ennuyeuses à cueillir qu'on les abandonne volontiers à qui veut se charger de la cueillette. Ajoutez à cela qu'elles ont beaucoup de graines, ce qui les fait croquer sous la dent comme si l'on mangeait du sable : inconvénient qui les a fait bannir de la table des amateurs.

Il y a aujourd'hui, dans la culture, de ces variétés très-remarquables comme produit et comme qualité. Ainsi nous citerons la *Reine d'Argenteuil*, le *Perpétuel d'Argenteuil* qui ont de la chair et de l'eau, et dont le poids dépasse quelquefois cinq grammes. La *Belle-Gaufrée* est également un bon fraisier. Le *Buisson rouge d'Argenteuil* est très-productif ; il est de beaucoup préférable au buisson de Gaillon.

Fraisiers non remontants. — Cette espèce se compose de plus de trois cents variétés diverses, dont la plupart nous viennent d'Angleterre ou d'Amérique. Il y en a qui donnent des fruits énormes et nombreux, de telle sorte que certaines touffes produisent plus d'un kilo de fruits.

Les fraisiers non remontants forment cinq classes : les *étoilés* ou *craquelins ;* les *caproniers ;* les *écarlates ;* les *ananas ;* les *chiliens.*

Les étoilés et caproniers ne sont presque plus cultivés en raison du peu de produit qu'ils donnent. Les écarlates et les ananas qui produisaient les plus gros fruits, il y a quelques années, sont dépassés aujourd'hui par les hybridations et les chi-

liens perfectionnés par les semis. C'est surtout de ces derniers, croisés avec les précédents, qu'on a obtenu des fruits monstrueux qui pèsent jusqu'à 70 grammes.

Chaque jour, le nombre des hybridations et des gains de semis augmente ; il n'y a pas à douter qu'avant peu de temps on aura dépassé encore ces limites. La fraise des bois et celle des Quatre-Saisons sont oubliées, bien qu'elles aient un parfum que les grosses variétés n'ont pas encore atteint ; mais les nouvelles fraises ont une si grande supériorité sur les petites, sous le rapport de la fraîcheur, de l'abondance du suc, de la beauté de la chair, de la forme, du coloris, de la saveur, de la succulence, que, quand on a mangé une seule fois de ces belles fraises, on ne désire plus jamais goûter à celle des bois et des Quatre-Saisons.

Parmi ces centaines de variétés, l'amateur doit choisir les plus fertiles, les plus robustes, les plus belles, les plus vigoureuses, celles qui s'accommodent de tous les terrains et qui produisent les plus beaux fruits et les meilleurs.

Les bonnes variétés cultivées sont si rares, les mauvaises tellement répandues qu'on s'exposerait à passer pour un sot, un ignorant, si, dans les campagnes, on parlait du fraisier comme d'une plante productive. Il n'y a pas un propriétaire qui sache tirer un bon parti de cette plante, qui prenne au sérieux la culture du fraisier qu'il ne considère que comme une

curiosité ou un accident. Cependant il est démontré que l'on peut en retirer des bénéfices considérables, indépendamment des jouissances qu'il procure aux amateurs par ses excellents fruits.

DU SOL CONVENABLE AUX FRAISIERS

Si l'on nous demandait dans quel sol le fraisier végète le mieux, nous serions fort embarrassé pour répondre; mais, si l'on nous demandait dans quel sol il ne peut croître, nous le serions bien davantage. Cependant, il y a des variétés qui ne réussissent pas dans certains sols, tandis qu'elles donnent des produits abondants et d'excellente qualité dans d'autres : c'est ce que la pratique seule peut apprendre.

Le fraisier croît partout, à toutes les expositions, dans tous les sols. Cependant les fruits sont plus parfumés, plus délicats, dans les sols calcaires, sablonneux et légers.

L'exposition du midi diminue la quantité, mais elle augmente la qualité ; celle du nord augmente la quantité, mais elle diminue la qualité.

DU CHOIX DES VARIÉTÉS A CULTIVER

La prunelle est à la reine-claude, la poire sauvage est au beurré, la pomme à cidre est au calville, la cerise sauvage est à la cerise anglaise, le chardon est

à l'artichaut, l'ache est au céleri, la chicorée sauvage est à la chicorée frisée, ce que sont les anciennes variétés de fraisiers aux nouvelles.

Que dirait-on de celui qui planterait un prunellier, un pommier à cidre, un poirier sauvage, un cerisier de Sainte-Lucie, un chardon, une ache, de la chicorée sauvage, dans l'espoir de récolter de la reine-claude, du calville, du beurré, de la cerise anglaise, de l'artichaut, du céleri, de la chicorée frisée? Le plus ignorant en hausserait les épaules.

Cependant, tous les jours, dans tous les jardins on rencontre de la fraise sauvage et dégénérée, ce qui est pis, puisqu'elle produit un fruit encore plus rare et moins bon.

D'où vient donc que l'on cultive tant de mauvaises variétés improductives quand il y en a tant de bonnes dont le produit est dix fois plus élevé? De l'ignorance, de la routine et de l'économie, pour ne pas dire plus. On plante une mauvaise variété parce qu'elle ne coûte rien. Cependant, il suffit d'un calcul bien simple pour établir qu'une mauvaise variété qui ne coûte rien, coûte beaucoup plus qu'une bonne qu'on achèterait 25 et même 50 centimes le pied.

En effet, qu'est-ce que le prix d'achat de cent pieds de fraisier, alors même qu'ils coûteraient 50 francs, quand on peut s'en procurer des milliers par la multiplication des filets? D'ailleurs, ne peut-on pour cette somme en avoir dix et même vingt variétés? On a le choix et le moyen de les reproduire à l'infini

et de réduire ainsi le prix de revient presque à zéro.

Plantez donc de bonnes variétés, et si vous êtes embarrassé pour les choisir, rapportez-vous-en à un horticulteur spécialiste. Il vous fera, en toute circonstance, un choix bien supérieur à celui que vous feriez vous-même, si vous lui laissez toute latitude; car il cultive de préférence les bonnes, n'ayant pas d'intérêt à cultiver les médiocres ou les mauvaises.

PLANTATION

Le fraisier se plante à l'automne et au printemps. A la rigueur, on peut le planter toute l'année, avec un peu de soin : des arrosages en été et des couvertures en hiver.

La plantation d'automne a un grand avantage sur celle du printemps; parce que le plant, végétant et s'enracinant pendant l'arrière-saison, peut donner une récolte dès l'année suivante : on gagne donc près d'un an en plantant à cette époque. D'autre part, le succès de la plantation est plus certain, surtout dans les terrains secs et légers et aux expositions chaudes. Cependant, dans les terres humides et froides, il est préférable d'attendre au printemps.

Pour que le fraisier donne de beaux produits, il faut le planter dans une terre bien préparée, à la distance de 35 centimètres en tous sens, pour les petites variétés; à 45 pour les moyennes, et à 50 pour les

grosses. On trace des planches d'un mètre, et on y plante deux rangs des grosses variétés et trois des petites.


Fig. 21.

La plantation se fait à l'aide du plantoir, comme celle des salades, choux et autres légumes, et on arrose immédiatement, *quelque temps qu'il fasse.* Mais les horticulteurs soigneux emploient le déplantoir (fig. 21), et disposent le plant de manière à appuyer de la terre sur la racine qu'on incline à cet effet (fig. 22). Cette disposition empêche les gelées de soulever le plant, et le fixe plus solidement au

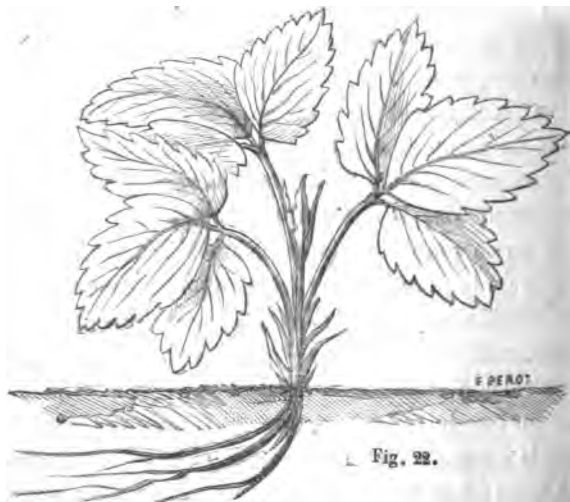


Fig. 22.

sol. La reprise est plus prompte et plus sûre.

MULTIPLICATION DU FRAISIER

Le fraisier se multiplie de trois manières : par éclats des vieux pieds, par les filets et par semis.

Les deux premiers moyens sont les seuls qui reproduisent exactement les caractères de la variété. Le semis n'offre que des variétés incertaines et qu'il faut étudier, ce qui n'est que du ressort de l'amateur ou de l'homme spécial, du *fragariculteur*.

Que ce soient des éclats de vieux pieds ou des jeunes filets qu'on emploie à la multiplication, on les plante sur un seul rang au milieu d'une planche d'un mètre de large. On suprime les fleurs et on laisse pousser les coulants, qui produisent le plant nécessaire aux nouvelles plantations.

DU PAILLIS

Aussitôt les fraisiers nettoyés, binés et sarclés au mois de mars, on doit s'occuper du *paillis* ou *paillage*.

Le meilleur *paillis* est celui qui est fait avec de la litière bien secouée et brisée ou avec de la paille courte.

On peut également employer le marc de raisin et le tan qui a déjà servi ; mais il faut qu'ils aient passé au moins une année en tas : c'est, malgré cela, un médiocre paillis sous tous les rapports.

Le paillis est destiné à empêcher que les fraises se salissent et à maintenir la fraîcheur des arrosages; mais il faut bien se garder d'employer des matières qui attirent les insectes, telles que le fumier frais, la mousse ou le foin gâté, et surtout les herbes venues à graine.

Pour que le paillis soit bien fait, il faut qu'il recouvre tout le sol, de manière que les fraises ne puissent toucher à la terre et les pluies d'orage éclabousser les fruits.

L'épaisseur du paillis peut varier de 1 à 2 centimètres. Si on emploie du tan, il faut à la fin de la saison le relever avec le dos du râteau ou en faire de petits tas avec la ratissoire et l'enlever; car il est toujours dangereux de l'enterrer tant qu'il n'est pas réduit en terreau: au lieu de servir d'engrais, il frapperait le terrain de stérilité.

Généralement on se sert de mauvais paillis, de litière fraîche ou de la paille; voici le moyen de s'en procurer du bon.

On étend sur le sol du fumier long de cheval, sur une épaisseur de 30 à 40 centimètres; on piétine et on mouille. On recommence une seconde couche qu'on traite de même, puis une troisième et ainsi de suite. Le fumier s'échauffe, et huit jours après on démonte le tas et on le rétablit à côté en mettant au bas la couche supérieure et, au milieu ou au dedans, le fumier qui était au dehors ou à l'entour. On continue à mouiller un peu et à piétiner

comme la première fois. Huit jours après on recommence, et le paillis est bon à être employé. Dans le cas contraire, on lui fait subir un nouveau remaniage.

ENTRETIEN DES FRAISIERS APRÈS LA PLANTATION

Le fraisier planté, on doit le surveiller toute l'année. Il faut d'abord supprimer impitoyablement toutes les fleurs qui se montrent dans les plantations faites après le 10 mars, sous peine de compromettre la récolte de l'année suivante.

Pour toutes les plantations, qu'elles soient faites à l'automne ou au printemps, il faut enlever tous les coulants, une fois par semaine; car, si on les laissait s'enraciner, toute la sève s'y porterait et, l'année suivante, le pied appauvri ou mourant ne produirait rien et les filets peu de chose : en un mot la récolte serait nulle.

La suppression des coulants et filets est donc de première nécessité. — Il n'y a pas de récolte là où il y a des coulants, car le fraisier cherche plutôt à se reproduire qu'à fructifier.

On doit entretenir constamment propres les fraisiers en leur donnant des sarclages et des binages au moins une fois par mois, pendant la belle saison; mais tant que dure la récolte, et à partir du jour où le paillis est appliqué, on se borne à esherber à la main.

Les binages doivent être fréquents, mais légers, pour ne pas blesser les racines qui partent du collet de la plante. On les exécute avec la ratissoire en entamant la terre d'un centimètre seulement, et même moins s'il est possible. Pour ne pas déranger le paillis, on glisse la binette en dessous sans déplacer la terre qu'on soulève seulement.

Dans les terres fortes et dures on pourra, pour ameublir la surface du sol, se servir d'une binette à trois dents qu'on nomme *griffe*, et on termine par un coup de binette s'il y a des herbes.

CULTURE SPÉCIALE

DES FRAISIERS REMONTANTS DITS

DES QUATRE-SAISONS

Tout ce que nous avons dit des fraisiers de race américaine est applicable aux fraisiers des Quatre-Saisons. Cependant, il en faut excepter la suppression entière de filets.

En effet, en supprimant les filets des Quatre-Saisons, on se priverait d'une grande partie de la récolte de l'automne. D'autre part, les fraisiers de race américaine peuvent vivre deux ans en place, tandis qu'on doit replanter les Quatre-Saisons tous les dix-huit mois ou mieux tous les ans. Voici donc ce que nous conseillons aux amateurs de ces fraisiers.

Planter les coulants à l'automne, à la distance de 35 centimètres en tous sens, au moins, et au printemps supprimer les premiers filets, pour donner de la force au pied mère. Au mois de juin ou de juillet seulement, on laisse pousser quatre filets ou cinq au plus à chaque pied mère; on détruit tous les autres jusqu'à la fin de la saison, au fur et à mesure qu'ils poussent. Au mois de novembre, on arrache tous les coulants, on donne un bon binage, on terreaute. A l'automne qui suit, on arrache tout et on renouvelle la plantation qu'on fait alors, avec des filets enracinés qu'on a laissé pousser à cet effet.

Si le paillis est utile pour les fraisiers américains, il est indispensable pour les Quatre-Saisons. On devra le faire un peu fort pour que les filets s'enracinent plus difficilement et soient plus rapidement enlevés.

La plantation peut également avoir lieu au printemps; mais celle de l'automne est toujours plus avantageuse, bien que l'hiver détruise quelques pieds.

Quant au fraisier sans filets, dit *buisson*, il faut autant que possible le planter de bonne heure à l'automne; toutefois, pas avant le 25 septembre ou le 1er octobre, afin que l'humidité en favorise la reprise; il aura encore le temps de s'enraciner avant l'hiver. Passé le 1er novembre, il faut s'abstenir de le planter dans les climats froids, car ce fraisier n'ayant pas de racines, puisqu'il se multiplie d'œilletons, est facilement soulevé par les gelées ou enterré par les

pluies : deux choses qui peuvent amener la ruine du jeune plant.

Les plantations qui ne sont pas exécutées à l'automne se font dès les premiers jours du printemps et peuvent se continuer jusqu'au 30 avril, sans inconvénient. Seulement, plus on plante tard, plus il faut arroser si la température est sèche. — On plante à 30 centimètres en tous sens, en ayant le soin de ne pas enterrer le cœur de la plante.

On se plaint généralement de ce que le fraisier des Quatre-Saisons dégénère rapidement. Cela n'est pas sans raison, car voici ce qui se passe :

Dans une planche ou un carré de fraisiers, il y a toujours quelques pieds qui sont moins fertiles que les autres; ils prennent nécessairement plus de développement. Étant plus vigoureux ils produisent naturellement de plus beaux coulants. Or, qu'arrive-t-il? Que le jardinier prend de préférence les plus beaux filets et qu'il multiplie ainsi les moins fertiles : de là la dégénérescence. Il donc est indispensable de veiller à la plantation et de renouveler son plant auprès des semeurs quand on s'aperçoit que celui que l'on cultive est dégénéré par suite du mauvais choix qu'on en a fait.

On croit généralement que le plant fort est le meilleur : cela est non-seulement une erreur, comme on vient de le voir; mais les gros filets étant plus vieux fleurissent souvent avant la reprise et languissent toute la saison; tandis qu'un jeune filet, fût-il très-

petit, reprend de suite et devient vigoureux en peu de temps.

Que le planteur tienne donc compte de ces différences spéciales et qu'il n'assimile pas complétement la culture des Quatre-Saisons à celle des fraisiers de race américaine.

NETTOYAGE AU PRINTEMPS

Du 1er au 15 mars, au plus tard, il faut procéder au nettoyage du fraisier. Cette opération se fait en enlevant toutes les feuilles mortes et les pétioles restés en place après la disparition des vieilles feuilles ; on se sert pour cela d'une serpette, afin de ne pas déraciner les plantes : on coupe feuilles et pétioles le plus près du collet.

Cette opération terminée, on ramasse tous ces débris, on les brûle, et on jette les cendres sur le fumier.

Aussitôt après l'enlèvement des feuilles, on donne un binage et on arrose si la température est chaude ou sèche, pour ranimer la plante que cette opération fatigue toujours un peu. Le binage doit être dirigé de manière à rechausser le collet du fraisier pour qu'il puisse émettre des racines, car c'est du collet qu'elles partent, et s'il était déchaussé, cette émission ne pourrait avoir lieu.

A partir de cette époque on continue d'arroser de temps en temps pour entretenir la fraîcheur et la vé-

gétation et préparer une bonne fructification. Dans la plupart des cas, une bonne mouillure suffit par semaine, surtout avec un paillis.

Si l'on n'a pas fumé les fraisiers avant l'hiver, on peut le faire immédiatement après le nettoyage, en employant des engrais bien pourris, des tourteaux en poudre, de la cendre mêlée à de la poudrette, etc., puis on arrose pour les faire dissoudre et les fixer au sol.

On peut aussi faire des composts avant l'hiver et s'en servir au printemps. Dans ce cas on les répand sur le sol aussitôt le nettoyage fait et on les enterre par le binage.

CUEILLETTE, CONSERVATION

La cueillette de la fraise n'offre aucune difficulté ; il suffit de saisir le pédoncule avec le pouce et l'index, un peu au-dessous du fruit, et de le couper avec les ongles. Toutes les fraises qui ne porteraient pas le calice avec elles (les petites feuilles vertes et la queue), doivent être mises de côté, si elles sont destinées à être expédiées au loin; car elles perdent leur jus et gâtent celles qui sont intactes.

Quand on cultive les grosses variétés, dont les fruits pèsent de 30 à 45 et même 50 grammes, il est indispensable, s'il pleut, de soutenir ces fruits avec de petites fourchettes en bois pour éviter qu'ils se salissent, et de pailler fortement. On se sert aussi, à

cet effet, d'un petit support en fil de fer d'invention anglaise dit porte-fraise, dont l'utilité ne nous est pas démontrée, puisqu'on atteint le même résultat par un fort paillis, avec plus d'économie.

Si l'on veut conserver les fraises, il faut les cueillir avant leur complète maturité, les placer dans un vase et les mettre au frais, sans les laver et sans leur enlever ni la queue ni le calice. Si elles ont besoin d'être lavées pour les nettoyer, il ne faut le faire qu'au moment de les manger.

EMBALLAGE ET TRANSPORT DES FRAISES

Depuis qu'on cultive le fraisier en grand et en plein champ, on a senti le besoin d'en exporter les fruits jusque sur les marchés les plus éloignés, et même jusqu'à Paris.

Quand on est rapproché du marché, on se borne à faire l'emballage dans de petits paniers d'un kilo, avec des feuilles de vigne ou de choux.

On peut aussi emballer les fraises dans de petites boîtes plates. Pour cela on met au fond de la boîte une couche de regain ou foin très-doux d'un centimètre d'épaisseur qu'on recouvre de feuilles de vigne; puis on place un lit de fraises, un lit de feuilles et ainsi de suite jusqu'à 4 ou 5 centim. d'épaisseur, et on termine par une couche de feuilles sur laquelle on met un lit de regain et on ferme la boîte. On peut emballer plusieurs de ces boîtes ensemble pour n'en faire

qu'un seul colis. Ainsi emballées, les fraises peuvent faire de longs voyages.

Les fraises, comme tous les autres fruits, circulent sur les chemins de fer par la grande vitesse au prix de la petite, mais à la condition que l'envoi soit d'au moins 50 kilos et qu'on ait fait une demande à l'administration de la Compagnie des chemins de fer.

Tout colis de fruits, expédié à grande vitesse, doit arriver à Paris en 24 heures, n'importe le point de la France d'où il est parti.

AMÉNAGEMENT DES FRAISIERS

Certains amateurs ne se contentent pas de manger des fraises seulement pendant la saison où elles apparaissent, ils veulent en avoir le plus longtemps possible. Nous allons donner le moyen d'en avoir toute l'année.

La variété dite des Quatre-Saisons, était, il y a quelques années, celle que l'on cultivait de préférence pour avoir des fraises de mai à octobre ; mais, depuis que les nouvelles variétés sont connues, on en a restreint la culture, et elles ne servent plus qu'à combler le vide laissé par celles-ci.

Pour prolonger la durée des fraises, il faut recourir à un *aménagement.*

Les espèces hâtives, plantées à bonne exposition,

dans un terrain léger, donnent des fruits à la fin de mai.

Les espèces de moyenne maturité en produisent pendant tout le mois de juin.

Les variétés tardives au commencement de juillet.

Plantées à l'exposition du nord, dans un sol froid, en empêchant le soleil de les atteindre avant le mois de juillet, en les ombrant avec des paillassons ou des branchages, les variétés tardives donneront leurs fruits à la fin de juillet.

A partir de ce moment, il ne reste plus que les Quatre-Saisons dont les fruits deviennent médiocres, dès le 15 août au nord; mais, en choisissant de bonnes variétés, on pourra prolonger la récolte jusqu'en octobre.

DES INSECTES NUISIBLES AU FRAISIER

Les insectes qui s'attaquent au fraisier ou à ses fruits sont : le ver blanc, la taupe, la fourmi, la chenille, le ver gris, la limace et le mille-pieds ou scolopendre, que l'on peut appeler mille-pieds des fraises (*julus fragarum*).

Ver blanc, ver de hanneton. — Ce ver est connu de tout le monde par les ravages qu'il cause dans les jardins et dans les champs. En quelques semaines il dévore facilement un carré de fraisiers : c'est leur plus redoutable ennemi.

Il n'y a pas de moyen efficace pour le combattre qui soit connu.

On avait proposé le soufre en poudre; mais nous avons reconnu qu'il n'a aucune action. L'engrais Baron-Chartier est également de nul effet.

La taupe fait un tort considérable aux fraisiers en les culbutant ou en ouvrant des galeries souterraines qui les font périr, en les déracinant ou en les isolant.

Pour se débarrasser de ce fâcheux animal, il faut le guetter et le tuer ou lui tendre des piéges. Toutefois, il faut peu compter sur ces derniers, car il a l'odorat très-fin, et il sent de très-loin la terre remuée par la main de l'homme et les piéges qui lui sont tendus.

La fourmi attaque les fraises, comme elle attaque tous les fruits. Pour s'en débarrasser, on place sur son passage des assiettes contenant un peu de miel ou de sirop. Quand elles sont réunies en grand nombre, on les tue avec de l'eau bouillante, qu'on verse dessus.

On peut aussi détruire les fourmilières en y introduisant un peu de miel pour attirer les insectes dans le même endroit; on y verse également de l'eau bouillante.

Chenille. — Il y a une petite chenille qui attaque le fraisier au printemps et en dévore les feuilles. Nous ne connaissons pas d'autre moyen de la détruire que de la rechercher et de l'écraser sur les feuilles aussi-

tôt qu'on s'aperçoit qu'elles sont trouées ou dentelées.

Ver gris. — Le ver gris ressemble assez au ver à hanneton, quoique plus petit et plus foncé en couleur; il coupe comme lui le fraisier entre deux terres, au printemps surtout. Aussitôt qu'un pied de fraisier est fané, il faut le découvrir jusqu'aux racines et enlever le ver qui le ronge; il n'y a pas d'autre moyen de le détruire.

Limace. — La limace est très-friande de la fraise et, lors de la maturité, elle mange toutes celles qui sont à sa portée. On s'en débarrasse en entourant les pieds de fraisiers de cendre, de sciure de bois, où elles s'embarrassent. On les prend alors, et on les embroche avec un fil de fer ou une baguette de bois dur taillée en pointe. On peut aussi faire de petits tas de son de distance en distance; comme elles en sont très-friandes, elles s'y amassent, et on les détruit comme nous venons de le dire.

Le mille-pieds des fraises. — Ce ver petit et très-long s'introduit dans la fraise et la mange. Nous ne connaissons aucun moyen d'empêcher ses ravages, si ce n'est de ne pas laisser les fruits mûrir de trop et traîner à terre.

HYBRIDATION DU FRAISIER

Depuis longtemps on a recours à la fécondation artificielle pour obtenir des croisés, c'est-à-dire des va-

riétés hybrides; on peut, ainsi, créer de nouvelles fraises d'un certain mérite. Ordinairement on ne croise que des espèces qui ont des caractères opposés; mais il faut opérer sur des sujets de même race. Ainsi, si l'on croisait une variété remontante avec une qui ne l'est pas, on n'obtiendrait qu'une variété non remontante ou un plant de bi-récolte, c'est-à-dire remontante en septembre. C'est toujours une mauvaise hybridation, n'importe à quel point de vue on se place.

Si l'on veut tenter des hybridations, il faut opérer sur de bonnes races bien franches, belles de forme, de bonne qualité et d'une bonne grosseur.

Pour pratiquer l'hybridation par la fécondation artificielle, on commence par châtrer un sujet, en lui enlevant ses étamines ou ses anthères; puis, avec un pinceau, on prend du pollen sur la fleur du sujet qu'on veut rendre père, et on le transporte sur les pistils de la fleur châtrée. On ne doit opérer que sur un petit nombre de fleurs, sur le pied-mère, et enlever toutes les autres qui naîtraient après l'opération, ainsi que les coulants. Le fruit doit être cueilli en pleine maturité et semé immédiatement.

ORDRE DE MATURITÉ DES FRAISES

Il est impossible que nous donnions l'ordre de maturité de toutes les fraises, il nous faudrait pour

cela établir une liste de plus de trois cents noms. Nous allons donc nous borner à énumérer les espèces ou variétés les plus méritantes ; car les autres ne sont guère cultivées que comme curiosité, ou trop peu connues pour qu'il soit permis de les classer avec exactitude.

Hâtives.

Vingt-Mai, — May-Queen, — Princess of Wales, — Écarlate, — Groveend, — Éclipse, — Jenny Lind, — Marguerite, — Reine d'Argenteuil, — Prince Impérial, — Nec plus ultra, — Progrès, — Sir Joseph Paxton, — Président, — Perpétuel d'Argenteuil (Voir pour les variétés nouvelles, les catalogues de chaque saison).

Moyenne saison.

Ambrosia, — Victoria, — Premier, — Barnes large Withe, — Géant, — Carolina superba, — Duc de Malakoff, — Cornucopia, — Crimson Cluster, — Empress-Eugénia, — Emma, — Fairy Queen, — Excellente, — Exposition de Châlon, — Fillmore. — Fill Basket, — La Fertile, — Globe, — John Powel, — Comte Léonce de Lambertye, — Orb, — Bonté Saint-Julien, — Henriette, — Gloria, — Victory of bath, — Oscar, — Palmyre, — Sir Harry, — Patrick, — Royal Victoria, — Sir Charles Napier, — La Reine, — Adair, — Muscadin, — Auguste Retemeyer, — L'Africaine, — Louis XIV, — Pulchra, — Cérès, — Turenne (Voir

les catalogues de chaque année, pour les variétés nouvelles).

Tardives.

Surprise, — Goliath, — Grosse sucrée, — The Tietjen, — Belle de Paris, — Éléonore, — Gélineau, — Filbert Pine, — La Constante, — Jucunda, — Frogmore Late Pine, — Napoléon III, — Mme Élisa Champin, — Écarlate américaine, — Sir Charles Napier, — Belle de Paris, — Émily, — Kaminski, — Mme Louesse, — Mount Vesuvius, — Palmée, — Rival queen, — The Kimberley, — Wonderful, — Vineuse de Nantes, — Prince of Wales (Cuthill), — Buisson rouge d'Argenteuil, — Haquin, — David, — La Châtelaine (Voir les catalogues pour les nouvelles variétés).

Fraisiers propres à la grande culture.

Éclipse, — La Fertile, — Géant, — John Powel, — Premier, — Président, — Princess of Wales, — Fill Basket, — Empress-Eugénia, — Barne, — Jucunda, — Marguerite, — Sir Charles Napier, — Victoria, — Vingt-Mai, — Wonderful, — Reine d'Argenteuil, — Prince Impérial. — Fairy queen, — Fillmore, — Orb, — Sir Joseph Paxton, — Frogmore Late Pine, — Émily, — Goliath, — Élisa Champin, — Olivier de Serres. (Voir les catalogues pour les autres variétés.)

DÉGUSTATION DES FRAISES

On se sert généralement, pour dépeindre les caractères de la fraise, de termes qui ne sont pas suffisam-

ment compris, ce qui donne lieu à des méprises. Pour remédier à cet inconvénient, nous allons essayer d'en donner le sens propre.

DE LA SAVEUR

Il y a quatre saveurs bien distinctes :

1o *Acide.* — Quand la fraise manque de sucre et qu'elle fait éprouver, à la dégustation, un sentiment d'acidité ou d'aigreur, on dit qu'elle est *acide.*

2o *Acidulée.* — Quand elle est un peu moins acide, on la dit *acidulée.*

3o *Peu sucrée.* — Quand elle est légèrement acidulée, on dit *peu sucrée.*

4o *Sucrée.* — Quand elle est sucrée, et qu'elle manque d'acide ou à peu près, on la dit *sucrée.*

DE L'AROME

Il y a quatre aromes. On dit que la fraise est :

Relevée. — Quand elle a un goût très-prononcé et agréable.

Parfumée. — Quand elle a du parfum.

Peu parfumée. — Quand le parfum est peu sensible.

Fade. — Quand elle manque de parfum.

DE L'EAU OU JUS

Par rapport au suc ou à l'abondance de l'eau, on divise également les fraises en quatre classes.

On dit qu'une fraise est :

Très-juteuse. — Quand elle contient beaucoup d'eau ou de jus.

Juteuse. — Quand elle est suffisamment pourvue d'eau.

Peu juteuse. — Quand elle n'a pas assez d'eau.

Pâteuse. — Quand elle en est presque dépourvue.

DE LA CHAIR

On distingue également quatre genres de chair, par rapport à la contexture intérieure.

On dit :

Chair pleine. — Quand elle ne présente pas de pores.

Chair demi-pleine. — Quand il y a des pores.

Chair demi-creuse. — Quand les pores s'agrandissent et que la chair présente de petites cavités.

Chair creuse. — Quand les pores sont nombreux, très-développés et qu'il y a des solutions de continuité dans les tissus.

On dit encore, selon les nuances, chair blanche, veinée, veinée rose et blanc, rose, etc., etc.

On dit encore :

Chair très-ferme. — Quand la fraise peut se manier et se transporter très-facilement sans s'écraser.

Chair ferme. — Quand elle est encore assez ferme pour se transporter avec des soins.

Chair demi-ferme. — Quand elle est assez molle pour ne plus supporter le transport.

Chair molle. — Quand la fraise s'écrase ou se déforme au simple toucher.

DES GRAINES

Pour exprimer qu'une fraise a beaucoup ou peu de graines, on dit :

Extrêmement grenue. — Pour désigner une fraise qui a beaucoup de graines, qui en est couverte.

Très-grenue. — Quand elle en a moins, mais plus encore que la généralité.

Grenue. — Quand elle en a modérément.

Peu grenue. — Quand elle en a moins que la généralité.

Ainsi, par application, le *maximum* des qualités d'une fraise serait d'être : *sucrée*, *relevée*, *très-juteuse*, d'avoir la *chair pleine*, *très-ferme*, et d'être peu *grenue*; malheureusement, il est difficile d'obtenir toutes ces qualités; car une fraise qui a la chair *très-ferme* a souvent beaucoup de graines ou des graines dures, l'un des plus grands défauts, si ce n'est d'être *pâteuse* et *fade*, etc.

DURÉE DES FRAISIERS

Une plantation de fraisiers peut durer deux ans dans les planches, et trois ans dans les bordures; mais, dans ce dernier cas, il faut lui donner des engrais tous les ans à l'automne, et la rechausser en rapportant de la terre, afin de maintenir le cœur de la plante au niveau du sol.

Quand on n'a pas soin de supprimer les coulants, au fur et à mesure qu'ils paraissent, cela fatigue beaucoup les plantations, en abrége la durée et diminue considérablement la récolte, parce que la sève est ainsi dépensée en pure perte et que cet effort naturel de reproduction énerve et affaiblit le plant-mère.

Les labours, les apports de terre, les binages, les sarclages, les soins, peuvent prolonger l'existence du plant et les récoltes.

Plus le sol est riche, frais ou ombrágé, plus les plants ont d'espace pour végéter, plus la durée est longue, les produits assurés et de bonne qualité.

Les fraisiers qui sont plantés par touffes isolées sont ceux qui donnent le plus et le plus longtemps.

MOYEN DE PERPÉTUER LES FRAISIERS

Le fraisier ne peut guère végéter et donner des fruits à la même place que pendant deux années

consécutives ; mais si l'on tenait absolument à les avoir toujours dans le même terrain et au même endroit, il faudrait, tous les deux ans, les arracher au mois d'octobre ; enlever la terre sur la profondeur d'un fer de bêche, soit 25 centimètres, rapporter de la terre d'un autre coin du jardin qu'on remplacerait par celle enlevée et replanter les fraisiers en les dédoublant et en raccourcissant les racines, ou même en plantant du nouveau plant, ce qui serait préférable.

MALADIES DU FRAISIER

Le fraisier est très-rustique ; il n'est guère sujet aux maladies ; cependant il est, parfois, pris de la jaunisse. Cette maladie provient ou de la pauvreté ou de la sécheresse du sol, ou de ce qu'on lui a donné trop d'engrais mal consumés. Dans l'un comme dans l'autre cas, il reprend promptement sa couleur verte si on l'arrose trois ou quatre fois avec de l'eau dans laquelle on a fait dissoudre 1 gramme de sulfate de fer par litre, et cela à la dose d'un litre pour huit ou dix pieds. Il est entendu que, dans le cas où le sol est trop pauvre, il faut terreauter avec de la bonne terre, des composts ou des engrais, sans quoi la maladie reparaîtrait bien vite.

DES ENGRAIS

Les meilleurs engrais, pour le fraisier, sont le vieux terreau de couches, les boues de rues, les vases

de mares et d'étangs, les curures de fossés, les tourteaux d'huile, la poudrette, le guano, en mélange avec des terres neuves, le vieux fumier, la suie, les cendres ; mais il faut qu'ils soient appliqués à l'automne et non au printemps ; l'excès d'engrais fait mourir les fraisiers : on doit donc ne pas les donner en trop grande abondance.

Dans les sols secs, le fumier de vache est préférable à tout autre.

PLANT FATIGUÉ PAR LE VOYAGE

Il arrive souvent que le plant de fraisier est expédié à de grandes distances et qu'il met un temps considérable à parvenir à destination, de telle sorte qu'il semble hors d'état de pouvoir végéter. Quand on reçoit du plant ainsi fané, on lui fait reprendre de la fraîcheur en le plongeant dans l'eau où on le laisse séjourner tout le temps nécessaire pour cela, soit 6 ou 8 heures. On plante alors, et on arrose *quel que soit le temps qu'il fasse*, car, si cette condition est utile en général, elle est de rigueur dans ce cas-ci. On continue d'arroser jusqu'à reprise complète. Si la plantation a lieu au printemps et que le temps soit sec, on fera même bien d'ombrer un peu avec de la paille ou des paillassons.

CULTURE HATÉE

La culture hâtée a pour but de récolter des fraises avant l'époque de la maturité ordinaire. Elle se divise

en deux parties : *la culture sur ados* à bonne exposition et *la culture sous châssis.*

Culture hâtée sur ados. — Pour cette culture il suffit de planter sur des ados inclinés au midi (voir *Culture hâtée des asperges*), des variétés hâtives de fraisiers. On les protége contre le froid par des couvertures,et quand arrive le mois de mai elles donnent des fruits en abondance.

Les fraisiers destinés à cette culture doivent être mis en place au printemps et soignés tout l'été. On peut aussi, et cette méthode est préférable dans certains sols, repiquer en motte en septembre ou fin août des fraisiers élevés spécialement à cet effet.

Pour cela, dès le printemps, on plante des filets de l'année précédente à 20 centimètres en tous sens; on les soigne durant tout l'été, puis on les lève en motte et on les repique sur des ados inclinés à 25 ou 30 degrés. On les abrite du soleil, et au mois d'octobre on a des plants très-forts. Il est entendu, toujours, qu'on doit enlever *tous les coulants* au fur et à mesure qu'ils se montrent. Les plants ainsi élevés donnent une abondante récolte un mois avant ceux de pleine terre. On plante à 30 centimètres en tous les sens.

Culture sous châssis et sur couches. — On fait une couche par les procédés ordinaires; du 25 janvier au 15 février on la garnit de sa bâche et de ses châssis; cela fait, on lui laisse jeter son feu et on y place les fraisiers en motte, à la distance de 30 centimètres en tous sens et en quinconce; on paille; on arrose et on

replace les châssis. On couvre pendant les froids et la nuit avec des paillassons, on donne de l'air, on découvre quand il fait chaud et beau ; mais il faut enfermer l'air chaud de bonne heure en rabattant les châssis les jours où l'on donne de l'air et ne pas attendre que le soleil ait disparu. Généralement on ouvre en février de 10 heures du matin à 3 heures et on ferme. En mars on peut ouvrir de 9 à 4 heures, environ, selon la température.

En un mot,il faut garantir la couche du froid et la réchauffer par tous les moyens possibles; à cet effet il faut savoir découvrir quand il fait chaud, couvrir quand il fait froid, placer du fumier autour des coffres, etc., etc.

On arrose avec de l'eau tiède pour ne pas refroidir la couche et arrêter la végétation ; les arrosages doivent plutôt être des bassinages, car trop d'eau nuirait à la plante. On ne doit arroser que quand on voit que la terre est sèche, à quelques centimètres de profondeur.

Les bassinages se donnent toujours le soir avant de baisser les châssis.

Il faut avoir soin d'effiler la plante, d'esherber pendant toute la durée de l'opération.

Au moment de la floraison et quand une partie des fruits sont noués, on supprime toutes les dernières fleurs qui ne donneraient que de petits fruits tardifs. A cette époque on donne le plus d'air possible, et s'il fait chaud dans le milieu du jour on ombre avec des

paillassons de 11 heures à 2 heures et demie et même à 3 heures.

Le fraisier a surtout besoin d'eau quand ses fruits sont noués; il faut donc lui en donner fréquemment dans ce moment; surtout qu'on n'arrose pas avec des jus de fumier et autres engrais liquides, on tuerait la plante et on perdrait la récolte; mieux vaut de l'eau pure et tiède qu'on verse au pied du fraisier sans mouiller les feuilles. On ne doit cesser d'arroser que lorsque les fruits commencent à se colorer.

Indépendamment de tous ces soins, il faut aussi veiller aux insectes qui peuvent détruire tous les fruits mûrs en une seule nuit. (Voir *Insectes nuisibles*.)

VARIÉTÉS PROPRES A LA CULTURE HATÉE

Tous les fraisiers ne sont pas propres à la culture forcée; aussi est-il très-utile de n'employer que ceux qui peuvent donner de bons résultats.

Voici la liste des variétés qui se forcent le mieux :

Variétés à chair ferme et à graines saillantes.

Belle de Paris. — Carolina superba. — Empress-Eugénia. — Impériale. — Jucunda. — Oscar. — Président. — Sir Joseph Paxton. — Sir Charles Napier. — Royal Victoria. — La Fertile.

Variétés à chair molle et à graines peu saillantes ou enfoncées :

Ambrosia. — Bicton Withe. — Duc de Malakoff.

— Éclipse. — Marguerite. — Prince Impérial. — Sir Charles Napier. — Sir Harry. — Premier. — Globe.

CULTURE HATÉE EN POTS ET A FROID

Au lieu de planter les fraisiers en mottes sur les couches, on peut les mettre en pots dès le mois de septembre et les conserver en pleine terre, enterrés de toute leur profondeur jusqu'au mois de novembre. A partir de ce moment on les place dans une orangerie jusqu'à l'époque de les mettre sous les châssis. Quand le moment est arrivé de les forcer, on les enterre seulement à moitié de leur hauteur dans la bâche et on pose les châssis. Les pots doivent avoir 15 centimètres d'ouverture et être drainés au fond, comme d'usage, avec des tessons de vieux pots. On met sur les tessons une couche de terre de 4 centimètres d'épaisseur, composée comme il suit :

Terre.	10 parties	
Suie	2 —	
Cendres.	2	
Sel.	» —	1/5
Ensemble. . .	14 parties	1/5

On n'a d'autre attention à prendre que d'empêcher le froid de pénétrer dans les bâches. Pour cela on a recours aux moyens ordinaires, c'est-à-dire à l'emploi des paillassons, de la litière, etc., dont on les entoure; et, quand le beau temps revient, on enlève

les paillassons et on donne de l'air au milieu du jour.

Quand le fruit est noué et qu'il est déjà un peu avancé, on ferme aussitôt que le soleil baisse, afin d'enfermer le plus de chaleur possible.

Par ce moyen, on récolte des fruits bien mûrs trois semaines ou un mois avant l'époque ordinaire. On compte qu'un panneau peut donner jusqu'à 5 kilos de fruits, si on a opéré sur de bonnes variétés.

CULTURE FORCÉE

Les variétés propres à la culture forcée sont les mêmes que celles de la culture hâtée, et le plant est disposé comme nous l'avons dit pour la *culture hâtée en pots*.

Vers le 15 décembre on met les fraisiers en serre chauffée au thermosiphon ; ils donnent des fruits vers la fin de février si la température a été bien régulière et bien réglée. Elle doit être de 14° pendant le jour et de 12° pendant la nuit, depuis le début du forçage jusqu'à la floraison. A cette époque on doit l'augmenter progressivement jusqu'à 16° le jour et 14° la nuit ; et quand les fruits sont noués on l'élève jusqu'à 21 ou 22 pendant le jour et on la maintient à 20 pendant la nuit.

Pendant la floraison on bassine peu et on ne doit supprimer que le moins possible de fruits noués. Il

n'y a que ceux qui ont une apparence chétive et maladive qu'on doit enlever.

La récolte moyenne est d'une dizaine de fraises par pots. Cependant, quelques variétés en donnent jusqu'à 18 ou 20. Les plus grosses fraises forcées sont du poids de 20 à 35 grammes.

La récolte dure environ trois semaines, ou un peu moins. Il faut donc, pour avoir des fraises jusqu'au moment où celles venues sous châssis commencent à donner, chauffer à plusieurs reprises du 15 décembre au 1er mars : soit les 15 décembre, 5 et 25 janvier, 15 février et 5 mars. Les fruits se succèdent dans le même ordre.

Il faut généralement douze semaines pour avoir du fruit mûr, à partir du premier jour de forçage ; mais les parties forcées en février et mars demandent un peu moins de temps.

On dispose les pots sur les gradins de la serre, comme cela se pratique pour les pots de fleurs.

Les arrosages doivent être faits avec discernement. Il ne faut jamais laisser flétrir ou faner les feuilles, comme il ne faut jamais que la terre soit saturée d'eau. Pendant la floraison on ne doit pas jeter d'eau sur les fleurs, mais à toute autre époque cela est plutôt utile que nuisible.

ART D'ACCOMMODER LES FRAISES

De nombreux amateurs de fraises nous ont prié de leur faire connaître les diverses manières de

les accommoder. Nous accédons d'autant plus volontiers à ce désir que nous avions l'intention de lui consacrer un chapitre spécial depuis longtemps.

Nettoyage. — Quel que soit l'emploi que vous vouliez faire de la fraise, il faut l'éplucher, la nettoyer. Pour cela, prenez la pointe d'un couteau et enlevez toutes les queues et les petites feuilles du calice (sépales) qui restent adhérentes au fruit, en extrayant la mèche s'il y en a une (partie ligneuse qui se trouve au centre de certaines fraises); enlevez de même les parties gâtées ou mal mûres qui se rencontrent dans les gros fruits plats, et cela fait, posez la fraise dans un vase. Tenez ainsi tous vos fruits avec soin; puis vous procéderez au lavage qui se fait comme il suit : versez doucement vos fraises dans un saladier ou dans tout autre vase un peu profond et versez de l'eau jusqu'à ce que les fraises baignent complétement. Soulevez-les doucement et laissez-les retomber au fond du vase; déplacez-les plusieurs fois et jusqu'à ce que vous voyiez que la terre et les graines qui étaient détachées soient précipitées. Inclinez le vase, versez l'eau et recommencez l'opération une fois ou deux; puis mettez vos fruits à égoutter sur une passoire, ce qui demande généralement une demi-heure. Après cela ils sont propres à être accommodés.

Généralement on pense que les fraises lavées perdent de leur parfum; c'est une erreur; elles le recouvrent aussitôt qu'elles sont accommodées, et elles sont plus propres et plus appétissantes; mais il ne faut les

laver qu'une demi-heure avant de les manger, une heure au plus, parce qu'elles se gâtent plus rapidement quand elles ont été mouillées.

Fraises au sucre. — Servez les fraises recouvertes de sucre en poudre, pour les sécher et servez le sucre à part. Entre amateurs, on met une forte quantité de sucre et on retourne les fraises sans autre cérémonie, ce qui n'empêche pas de les sucrer encore si on le désire.

Fraises au vin. — Mettez du sucre en morceaux (jamais en poudre, car réduit en poudre il sucre moins et ne possède plus son bon goût) sur vos fraises, puis versez quelques gouttes d'eau dessus, pour activer la dissolution du sucre. Aussitôt qu'il commence à tomber en déliquescence, versez-y la quantité de vin que vous voudrez et retournez les fraises jusqu'à ce que la dissolution soit complète. Il est inutile d'ajouter qu'il faut du vin assez fort et de bonne qualité.

Fraises à l'eau-de-vie de Cognac.— Procédez comme pour les fraises au vin; généralement il faut un peu plus d'eau et une cuillerée et demie de Cognac par personne, à moins que la quantité de fraises et de sucre soit minime. C'est ainsi que les fraises sont le plus digestives. Les amateurs peuvent en manger une demi-livre facilement.

Fraises au kirsch. — Procédez comme pour les fraises au cognac; mais elles sont moins recherchées.

Fraises à la crème. — Procédez comme pour les

fraises au sucre et ajoutez de la crème. Cette manière est peu goûtée et ne convient guère qu'aux malades, encore faut-il en manger très-peu; car elles sont froides et indigestes.

Fraises et Framboises mélangées. — On peut mélanger un peu de framboises aux fraises et les accommoder comme il est dit ci-dessus; mais il ne faut pas que les framboises soit en trop forte quantité.

Avis aux amateurs. — Sucrez beaucoup et écrasez vos fraises de manière à les réduire en bouillie sur votre assiette avant de les manger. Elles sont ainsi beaucoup plus parfumées, plus savoureuses qu'entières. Pour cela, on se sert d'une fourchette, car l'usage de la cuiller est presque impossible, le fruit se dérobant sous elle pour glisser à côté, ce qui chasse le liquide hors de l'assiette.

Une seule variété de fraises est toujours moins bonne que s'il y a un mélange. Faites-vous donc servir au moins trois ou quatre variétés ensemble, plus si vous le pouvez. Plus il y aura de variétés mélangées, plus ce dessert sera délicat.

CONSERVE DES FRAISES

La fraise se conserve, comme les cerises, par la méthode d'Appert, que tout le monde connaît, sous forme de confitures, de gelée, etc.

Confitures de fraises.

La confiture de fraises se fait de différentes manières; mais il n'y en a qu'une seule de bonne, la voici :

Prenez :

Fraises.	1 kilo.
Framboises	200 grammes.
Sucre	1 kilo.
Eau.	1 demi-litre.

Faites dissoudre le sucre dans l'eau bouillante et prolongez l'ébullition jusqu'à ce qu'une goutte de sirop, tombant sur une assiette, y reste sans se déformer, ce qui demande 45 minutes à une heure et demie d'ébullition, selon la quantité de sirop ou la forme du vase (plus le vase est large, plus l'évaporation se fait rapidement ; on ne doit pas y mettre plus de 10 centimètres de hauteur d'eau).

Quand le sirop est assez cuit ou a la consistance voulue, on met les fraises, bien nettoyées et épluchées, avec le jus des framboises, dans le chaudron; on laisse bouillir de 25 à 35 minutes ; on retire du feu et on met immédiatement en pots.

Pour conserver la fraise plus longtemps, quelques personnes n'emplissent pas complétement les pots, et les achèvent en versant dessus une couche très-mince de gelée de groseilles, c'est-à-dire d'environ un demi-centimètre d'épaisseur. Huit jours après, on

trempe un morceau de papier dans de l'eau-de-vie, on l'applique sur les confitures et on bouche.

D'autres personnes préfèrent le procédé suivant : on concasse le sucre, on met un lit de fraises, un lit de sucre ; on descend le tout à la cave, et on l'y laisse environ pendant 48 heures. Ce temps écoulé, on place les fraises sur un tamis, on laisse égoutter et on fait évaporer le jus sur un feu clair, jusqu'à consistance de sirop épais (36°) ; on ajoute alors les fraises et on fait bouillir 25 à 35 minutes.

Gelée de Fraises.

Prenez :

Fraises.	1 kilo.
Framboises	250 gr.
Sucre	1 kilo.
Gomme arabique	50 gr.

Mettez un lit de fraises, un lit de sucre, puis le jus de framboises, faites bouillir dans une bassine pendant 30 à 40 minutes sans remuer, ajoutez la gomme que vous aurez fait dissoudre dans un peu d'eau froide à l'avance. Jetez sur un tamis et laissez couler sans exprimer. Remplissez les pots, saupoudrez-les de sucre pulvérisé, et couvrez-les comme on fait pour la gelée de groseilles. Conservez en lieu sec.

Il arrive parfois que la gelée provenant de fraises très-aqueuses prend la moisissure. Dans ce cas, on

la remet sur le feu et on fait bouillir pendant quelques minutes.

Liqueur ou Crème de Fraises.

Fraises	2 kilos.
Framboises	250 gr.
Alcool.	2 litres.
Sucre blanc	2 kil. 250 gr.
Eau	3 litres.

Écrasez les fraises et les framboises, placez-les dans un tamis et versez dessus le sucre dissous dans l'eau, au moment où ce sirop est bouillant. Remuez peu à peu, couvrez. Après refroidissement, exprimez sur le tamis même; ajoutez l'alcool et bouchez. Quelques jours après, décantez et filtrez.

Au lieu d'alcool on peut employer de l'eau-de-vie, en en prenant le double et en diminuant la quantité d'eau pour n'avoir que le même nombre de litres de liqueur.

PROPRIÉTÉS MÉDICINALES DES FRAISES

Les anciens considéraient la fraise comme un mets aussi utile que délicat, et ils lui attribuaient de très-grandes propriétés comme médicament. Malheureusement, il était à cette époque impossible de s'en procurer en assez grande quantité pour subvenir à tous les besoins. Aujourd'hui qu'il est facile d'en avoir

autant qu'on le désire, il est très-intéressant d'envisager la fraise au point de vue thérapeutique. Pour cela nous n'aurons qu'à citer.

L'usage longtemps continué de ce fruit a déterminé dans l'économie des modifications étonnantes et produit des guérisons inespérées.

Un rapport adressé par M. Sauquet, pharmacien à Sigeau, à la Société des sciences physiques, établit que l'usage des fraises délivre de la goutte.

Ce résultat n'est pas isolé : Linné l'avait déjà signalé.

Le célèbre naturaliste suédois était fort sujet à des accès de goutte. Il en était tourmenté depuis quinze jours, en 1750, lorsqu'on lui apporta des fraises. Il en consomma une quantité considérable, et, après avoir bien reposé la nuit, il put se lever le lendemain et reprendre son travail, interrompu depuis l'accès.

Les années suivantes la goutte reparut, mais toujours moins violente, et, après avoir recouru au même remède quatre ou cinq ans de suite, il se débarrassa de son infirmité, et passa ensuite vingt ans sans en éprouver la moindre atteinte.

Gesner dit que le suc exprimé des fraises macérées dans l'alcool à la dose d'une cuillerée soir et matin apporte un grand soulagement aux personnes atteintes de gravelle et d'affection calculeuse.

Boerhaave dit qu'en pareil cas la propriété des

fraises réside surtout dans les graines, et il les prescrivait infusées dans du vin blanc.

Gelnecke, de Stettin, a préconisé ce fruit comme vermifuge, et il l'employait contre le ténia et le ver solitaire.

Van Swieten rapporte que des maniaques ont été rendus à la raison en quelques semaines par l'usage journalier de plusieurs livres de fraises.

Schulze, Hoffmann, Galibert, citent des cas de phthisie guéris par l'usage de ce fruit et qui n'étaient que des catarrhes pulmonaires avec fièvre lente et marasme.

Apulée vante les fraises écrasées avec du miel, pour soulager des douleurs qui ont leur siége à la rate.

La fraise est rafraîchissante et très-digestive; elle est très-avantageuse aux personnes bilieuses ou sanguines.

Les rhumatismes articulaires sont souvent guéris par l'usage de la fraise.

CALENDRIER

DU CULTIVATEUR DE FRAISIERS

JANVIER

On rechausse et terreaute les fraisiers qui ne l'auraient pas été à l'automne, on renfonce en terre, en les pressant autour du collet, ceux que les gelées auraient soulevés, ou dont les racines et le collet seraient déchaussés par les pluies. Cela est particulièrement utile pour les fraisiers sans filets (Buisson rouge et blanc) plantés à l'automne; car n'ayant pas ou peu de racines ils sont très-facilement soulevés par les gelées. On peut encore les fumer avec du vieux terreau, des balayures d'écurie, d'égouts, etc.

FÉVRIER

On commence la plantation. Si l'on veut avoir quelques fruits la première année, il faut planter fin février. A la fin du mois, s'il fait beau et que la terre se laisse manier, on peut planter les bordures. On prépare le terrain pour les plantations tardives, on s'assure du plant auprès des horticulteurs.

On commence à nettoyer; on fume, on surveille les jeunes plantations après le dégel, on resserre la terre autour du collet des fraisiers qui sont sortis de terre.

MARS

On continue la plantation du fraisier en bordures, en planches et en touffes séparées. On bine et sarcle les anciennes plantations et celles faites à l'automne. On nettoie les fraisiers dès les premiers jours du mois.

On arrose en cas de sécheresse, on commence à pailler à la fin du mois, on supprime les coulants et même les fleurs qui se montrent sur les pieds faibles ou sur ceux plantés après le 10.

AVRIL

On continue la plantation pendant tout le mois et on arrose jusqu'à la reprise. On surveille les pieds plantés à l'automne et ceux qui doivent donner du fruit, afin de supprimer les coulants au fur et à mesure qu'ils se montrent. On bine, on sarcle avec soin, et on paille.

Les arrosages font le plus grand bien au fraisier. Donnés après la floraison, ils augmentent considérablement la récolte; mais il ne faut pas en abuser pendant qu'elle dure. Il faut arroser immédiatement après

la cueillette; cela rafraîchit la plante et ne nuit ni à la coloration ni au parfum du fruit.

MAI

On plante encore avec succès pendant tout le mois, en arrosant abondamment pendant les huit ou dix jours qui suivent la plantation et en enlevant les fleurs au fur et à mesure qu'elles paraissent. On supprime les filets et coulants tous les huit jours.

C'est dans ce mois que commence réellement la récolte des fraises. On arrose et on paille.

Si l'on veut avoir de très-grosses fraises, on y parvient en supprimant la majeure partie des fleurs pour n'avoir que deux ou trois fraises (les premières nouées) sur chaque hampe.

On fait la chasse aux ennemis des fraisiers, notamment au ver blanc.

JUIN

On peut encore planter pendant ce mois, mais il faut tenir le plant à l'ombre jusqu'à sa reprise, soit avec des paillassons, des planches, etc., sans le priver d'air. L'arroser copieusement aussitôt après la plantation, et toutes les fois qu'on s'aperçoit que la terre cesse d'être humide. On supprime les filets tous les huit jours, on continue la récolte; on arrose, on fait la chasse aux insectes.

JUILLET

A moins de grande nécessité, on ne doit pas planter pendant ce mois. Si on est obligé de le faire, il faut arroser fréquemment et ombrer jusqu'à reprise complète. On bine, sarcle et arrose suivant les besoins. On continue la récolte; on supprime les filets et coulants, à moins qu'on veuille multiplier; dans ce cas, on les laisse pousser pour avoir du plant à l'automne.

On continue de faire aussi la chasse au ver blanc qui fait de grands ravages dans les plantations à cette époque.

AOUT

Les travaux à exécuter dans les fraisières sont exactement les mêmes que ceux du mois précédent. La récolte a cessé sur toutes les variétés non remontantes, même tardives. On doit se dispenser de planter à cette époque, à moins d'absolue nécessité. Si l'on y est obligé, on recourt aux précautions que nous avons indiquées pour juillet. On doit supprimer les coulants, régulièrement toutes les semaines; on arrose au besoin. C'est l'époque à laquelle les Quatre-Saisons donnent abondamment. Il faut donc les arroser fréquemment.

On fait encore la chasse au ver blanc.

SEPTEMBRE

On continue la récolte sur les fraisiers de tous les

mois ; on recommence la plantation, on supprime les filets et coulants. On sarcle, on bine les fraisières qui sont envahies par les herbes. A la fin du mois, on dispose le terrain pour les plantations à faire en octobre. On répand de la colombine, des tourteaux, du guano, à la fin du mois, s'il survient des pluies, mais pas avant que la terre soit complétement mouillée.

OCTOBRE

On continue la plantation, on fume et terreaute les fraisières d'un an et de deux ans, ainsi que celles qui doivent donner leur dernière récolte au printemps. On commence à forcer les planches disposées à cet effet. L'effilage devient inutile à cette époque, la végétation étant à peu près arrêtée. On donne un bon labour d'au moins 5 ou 6 centimètres pour enterrer le terreau ou le fumier.

NOVEMBRE

On termine les plantations pour le 15. On doit donc s'en occuper activement, et profiter des beaux jours ; car s'il survient des gelées, elles font beaucoup de tort aux jeunes plants en les déracinant. On continue le terreautage, le fumage et le labour d'hiver.

On continue de forcer; on réchauffe au besoin.

DÉCEMBRE

On peut encore planter dans cette saison, mais dans les terres très-sèches, en ayant le soin d'abriter le

plant contre la gelée, la neige et les frimas pendant trois semaines, soit avec de la paille ou des paillassons, mais sans les priver d'air et de lumière complétement; cependant, il est préférable d'àttendre le printemps. On peut encore terreauter et fumer les plantations qui doivent donner du fruit au printemps. On continue de forcer, ou réchauffer s'il en est besoin, les planches qui sont déjà chauffées depuis quelque temps et que l'abaissement de la température aurait refroidies.

LES FIGUES

—

VARIÉTÉS DU FIGUIER

Il y a trois variétés bien distinctes de figuier dont les fruits mûrissent au nord : le figuier à fruit blanc, le figuier à fruit jaune, et le figuier à fruit rouge ou violet.

Le figuier à fruit blanc est le plus propre aux climats froids ; c'est celui qui est cultivé à Argenteuil, où il réussit admirablement. Ses feuilles sont grandes et découpées peu profondément, son fruit est gros, renflé par la tête et couvert d'une peau lisse vert clair. Il donne quelquefois deux récoltes, l'une au printemps, l'autre à l'automne.

Le figuier à fruit jaune (figue angélique) a les feuilles un peu moins grandes que le précédent. Son fruit est plus allongé et moins gros ; la peau est jaune, tiquetée de vert clair, et ses graines sont lavées de rouge. Il produit au printemps et à l'automne ; mais, au contraire du figuier blanc, la récolte de l'automne est beaucoup plus considérable que celle du printemps.

Le figuier à fruit violet a les feuilles découpées plus profondément que les deux autres variétés ; son

fruit est violet foncé, sa chair est rouge, son eau légèrement acidulée et d'un goût très-agréable dans les années chaudes. Il est un peu plus tardif que le figuier blanc et produit souvent plus à l'automne qu'au printemps; mais, en raison de sa tardivité, ses fruits d'arrière-saison arrivent rarement à une maturité convenable. Il y a une sous-variété à fruit long, connue sous le nom de *figue-poire*, *figue de Bordeaux*, qui lui est inférieure et dont les fruits coulent jusqu'au moment de la récolte. Le figuier à fruit violet (*figue dauphine*) est une variété très-méritante qu'il faut cultiver concurremment avec le figuier d'Argenteuil, parce que celui-ci est plus hâtif, et que l'autre, étant tardif, donne des fruits quinze jours après.

Les autres variétés sont inconnues dans le Nord, où leur culture est impossible, leur fruit n'y arrivant pas à maturité.

DU SOL CONVENABLE AU FIGUIER

Le figuier s'accommode de tous les sols, depuis le plus sablonneux jusqu'au plus compacte, depuis le plus sec jusqu'au plus humide. A Argenteuil, on le trouve sur les côtes crayeuses, siliceuses, argileuses; dans le plâtre et dans les terres sourceuses et froides où la vigne ne réussit pas.

Dans les terres légères ou franches, il donne généralement de meilleurs fruits qui mûrissent plus tôt;

mais dans les années sèches, comme celles de 1863 et 1868, les fruits sont meilleurs et plus abondants dans les terres humides.

Le figuier, dans les terres sèches, se conserve mieux l'hiver; car l'humidité prolongée, quand il a été enterré trop tôt et dans de mauvaises conditions, lui est préjudiciable.

Quoi qu'il en soit, le figuier réussit partout, excepté dans les terres marécageuses : c'est le plus robuste de tous les arbres. Il n'est pas exigeant sous le rapport de la qualité du sol; il ne demande que des soins de culture et de taille.

PLANTATION

Le figuier se plante avant l'hiver, du 1er novembre à la fin de décembre au midi de la France, et au printemps, du 1er mars au 15 avril, dans le nord et le centre.

La disposition des couches [1] varie selon que la plantation est faite en plein champ ou en simples lignes, le long des murs ou dans les carrés de jardin.

La plantation en plein champ se fait de deux manières : par deux couches ou par couche simple.

Pour planter par deux couches, on ouvre deux trous à la distance de 1 mètre 50, et on plante un

1. On donne le nom de *couche* à chaque plant, parce qu'on couche toutes les tiges pour les enterrer.

pied dans chaque trou en les inclinant dans le sens opposé pour qu'ils s'éloignent au lieu de se rejoindre, de manière à former un V dont la base serait écartée de 1 mètre 50 (il y a des plantations qui sont à 1 mètre seulement, mais dans des pièces étroites). La plantation se fait en lignes distantes entre elles de 5 à 6 mètres, les couches sont dirigées de manière à incliner les figuiers à droite et à gauche dans le sens de la largeur de la pièce.

Pour planter par couche simple ou oblique, il suffit d'ouvrir des trous à la distance de 3 mètres 50 centimètres sur la ligne et de distancer les lignes de 4 mètres. On incline alors tous les plants du même côté, et si le terrain est en pente, on incline le figuier du côté du haut. Cette inclinaison a pour but de faciliter le couchage.

Pour planter, on emploie des marcottes d'un an. Le figuier se plante à la même profondeur que les autres arbres.

CULTURE

La culture du figuier, comme celle de tous les autres arbres, comprend les labours, la taille, le pinçage, enfin toutes les opérations qui servent à entretenir la terre meuble, à le gouverner, etc.; mais l'art de diriger le figuier et d'obtenir des fruits étant différent de celui suivi pour les autres arbres, nous ne nous occuperons seulement

dans ce chapitre que de la culture du sol. Quant aux cultures spéciales, nous les diviserons en autant de chapitres que d'opérations, en les classant dans l'ordre où elles doivent être exécutées, à partir du printemps ou du *relevage*, pour être plus intelligible.

Le figuier demande de fréquents labours. A Argenteuil on le cultive absolument comme la vigne; cependant on cesse toute culture quand la figue commence à prendre du développement, c'est-à-dire pendant le mois de juin, dans la crainte de froisser les feuilles et de faire tomber le fruit qui se détache au moindre choc.

Les labours se font toujours à plat; mais en ayant le soin de dégager le pied en faisant une cerne (un creux) autour, afin d'y attirer l'eau dans les terres sèches, et aussi et surtout pour que les branches traînantes ne puissent toucher au sol et s'enraciner dans leur longueur, ce qui est très-préjudiciable à l'arbre. Quand une couche traîne à terre, il faut la relever et la soutenir avec des étais pour qu'elle ne s'enracine pas.

Les labours se font superficiellement (à 2 ou 3 centimètres) avec la houe ou la binette.

RELEVAGE

Cette opération consiste à déterrer les figuiers et à les remettre à l'air; elle se fait aussitôt que les fortes

gelées ne sont plus à craindre, c'est-à-dire du 20 février au 10 mars.

Il faut se garder de faire ce travail par le soleil, parce que les jeunes bourgeons et les jeunes figues qui ont subi un commencement de végétation seraient brûlés par les rayons du soleil, et la récolte compromise. Il est donc préférable de profiter d'un jour nuageux ou couvert.

Pour pratiquer le relevage, on se sert d'une houe large ou d'une binette à l'aide de laquelle on retire doucement la terre de dessus la couche, en dirigeant l'outil du pied à la tête pour ne pas enlever les jeunes figues et les yeux. Quand il n'y a presque plus de terre, on passe la main sous la couche et on l'ébranle doucement jusqu'à ce qu'elle sorte de la terre; on la soulève ensuite pour la redresser, on décroise les branches et on nivelle le sol.

TAILLE

La taille du printemps, sur un figuier qui a été convenablement ébourgeonné l'année précédente, est à peu près nulle. Elle consiste à enlever les branches mortes ou mal placées, à opérer quelques ravalements si le figuier n'est pas vigoureux et ne pousse pas de bourgeons assez longs.

En général, les suppressions et les ravalements réussissent mal sur le figuier; ils ont le double inconvénient de faire des plaies qui ne se ferment jamais

complétement, et de faire refluer la séve sur la souche où il se développe des drageons.

Au contraire des autres arbres, il ne faut pas que les bourgeons de l'année soient très-longs : ils ne doivent pas dépasser 45 à 50 centimètres sur un figuier bien tenu, parce qu'il est rare que les figues sortent sur une longueur aussi grande et qu'elles ne tombent pas au moment de la floraison. Il faut donc savoir charger ou décharger à propos, pour maintenir l'équilibre et l'harmonie d'abord, et ensuite pour obtenir le plus de fruits possible tout en conservant à l'arbre la vigueur nécessaire. Cela n'est pas difficile, comme on le verra plus loin ; mais il faut un peu d'attention et des soins assidus pour y arriver.

ÉBORGNAGE OU PINÇAGE

On nomme *éborgnage* ou *pinçage* l'opération qui

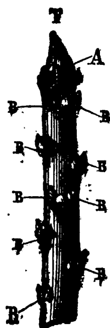


Fig. 20.

consiste à enlever l'œil terminal de chaque pousse de l'année précédente.

Le figuier est bien l'arbre le plus torturé de tous ceux qui existent; mais, sans ces diverses opérations. il ne produirait pas ou presque pas de fruits.

Aussitôt que le relevage est fait, c'est-à-dire huit ou dix jours au plus après, selon l'époque et la saison, on pratique l'éborgnage. Pour cela, on se munit d'un couteau bien affilé (les cultivateurs d'Argenteuil se servent d'une serpette, mais ils savent la manier avec une grande dextérité) et on enlève l'œil terminal T de chaque branche, en le coupant jusqu'à sa base au trait A (fig. 20).

ECTONNAGE OU DEUXIÈME ÉBORGNAGE

On appelle *ectonnage* l'éborgnage des yeux à bois qui se développent le long du rameau pincé. Cette opération se fait après le pinçage, aussitôt que l'on peut distinguer l'œil à bois d'avec la figue qui se trouve à côté ; elle se pratique en enlevant l'œil à l'aide de l'ongle du pouce, comme l'indiquent les traits B B B B B B B B (fig. 20).

On enlève donc tous les yeux, excepté deux qui sont destinés à donner naissance à deux branches de remplacement qui produiront le fruit l'année suivante. Pour cela, on choisit deux yeux placés de chaque côté de la branche, pour les obtenir, comme en B et C (fig. 21), le plus rapprochés du vieux bois, afin d'é-

viter l'allongement, et espacés de 25 centimètres environ l'un de l'autre.



Fig. 21.

Si les yeux étaient tellement mal disposés qu'il n'y en eût pas de côté, ou qu'ils ne se développassent pas, il faudrait prendre, de préférence ceux qui sont placés en dessous.

Pendant le mois qui suit l'ectonnage, il faut surveiller le figuier, pour supprimer toutes les pousses qui se feraient jour sur les autres parties de l'arbre, afin de ne pas établir de confusion dans la charpente, et aussi parce que les pousses qui sortent du vieux bois sont des gourmands, qui en déformant l'arbre, ruinent la branche sur laquelle ils se développent.

Il arrive, cependant, des cas où l'on peut, où l'on doit même conserver les gourmands : c'est quand ils naissent sur une branche malade, au-dessous d'un chancre ou d'une blessure qui compromettent son existence. Dans ce cas, on les conserve et on les dirige. S'ils s'emportent, on les pince à 50 centimètres de longueur pour les faire bifurquer et empêcher qu'ils nuisent au développement des autres rameaux.

ÉBOURGEONNAGE

Vers le 15 juin, quelquefois plus tôt, quelquefois plus tard, il faut procéder à l'ébourgeonnage. Cette opération consiste à enlever toutes les pousses adventices qui se sont développées hors des deux yeux dont nous avons parlé dans les deux chapitres précédents ; ainsi on retranche, en les coupant rez-branche, les bourgeons A au trait E, D au trait H, et G au trait F (fig. 21). On ne laisse subsister que les deux rameaux B et C qui sont convenablement placés pour faire la bifurcation.

On remarquera que le rameau A ne devrait pas exister, puisqu'on éborgne tous les yeux qui sortent au-dessus du rameau C. — Autre remarque : on ne laisse pas plus de huit figues par rameau. On devra donc supprimer toutes celles qui croîtraient entre les rameaux C et B. Quand elles se développent, ce qui est rare, ces figues réussissent mal et tombent souvent avant la maturité. Si nous en avons indiqué sur la

figure, c'est pour faire voir qu'il peut s'y en trouver, et que, dans ce cas, il faut les enlever.

On supprime donc rigoureusement tous les gourmands, quels que soient leur force, leur nombre et la position qu'ils occupent. On ne doit les conserver que dans le cas où ils pourraient remplacer avantageusement ceux qui ont été froissés à l'ectonnage, à l'éborgnage, ou dans celui dont nous avons parlé plus haut.

L'ébourgeonnage a pour but aussi de faire refluer la séve sur les figues, de les faire grossir, de les empêcher de s'étioler ou couler.

APPRÊT DES FIGUES

La figue blanche mûrit naturellement sous toutes les latitudes, en France ; mais, pour l'avoir plus tôt, et jouir des figues d'automne (regains), on est obligé de leur faire subir une petite opération qu'on nomme *apprêt.*

L'apprêt des figues a une autre utilité bien plus grande, c'est que dans une localité comme Argenteuil, où l'on vend ce fruit frais, il importe de l'avoir de bonne heure et de prolonger la récolte, afin de ne pas être encombré de travail quand elle arrive ; car, non-seulement ce travail serait impossible, mais la récolte, se faisant en quelques jours, se vendrait à vil prix. On a donc cherché le moyen d'avancer la maturité de la figue, et on l'a trouvé il y a bien longtemps ;

car on ne connaît ni le nom de l'inventeur du procédé, ni depuis quand il est pratiqué.

Pour apprêter la figue, il suffit de déposer une très-faible goutte d'huile d'olive sur l'œil, et neuf jours après elle est bonne à cueillir.

Deux choses essentielles sont à observer pour apprêter. La première, c'est qu'il ne faut opérer que sur des figues dont la fleur est passée depuis quelque temps, ce qu'on reconnaît à ce que l'œil est jaune et semble vouloir se dilater ; la peau est *parée*, en terme de métier, c'est-à-dire lisse, brillante et tirant sur le jaune ; la seconde, de n'opérer que par un temps sombre, le soir ou le matin.

Toute figue touchée avant l'époque convenable fane et tombe. Si on la touche par le grand soleil, l'œil noircit, elle se *bouffe*, mais elle fane ou ne végète plus, et elle est également perdue, soit qu'elle tombe ou qu'elle reste, car elle n'est pas mangeable.

Rien de plus simple que de toucher ou d'apprêter la figue. Les cultivateurs d'Argenteuil ont un petit flacon plein d'huile, attaché à leur boutonnière ; ils y trempent le pétiole d'une feuille de figuier, ou une paille, ou un petit morceau de bois, puis ils en posent légèrement l'extrémité sur l'œil de la figue, et l'opération est faite. On peut en apprêter deux, trois, et même quatre, sans retremper le petit instrument dans l'huile.

On a prôné divers mélanges, l'huile avec le co-

gnac, les graisses animales, etc.; toutes ces prescriptions n'ont aucune valeur et ne méritent pas qu'on s'y arrête.

CUEILLETTE, EMBALLAGE ET EXPÉDITION

La cueillette de la figue n'a rien de particulier; seulement, quand ce fruit est destiné à voyager, il faut savoir saisir le moment propice; car une seule journée suffit pour le perdre.

La cueillette doit se faire le matin, avant que le soleil ait flétri ou fané la figue. Les cultivateurs d'Argenteuil cueillent tous les deux jours. Ils la mettent dans de grands paniers, puis ils font le triage et l'emballage à la maison.

Pour la vente, on divise les figues en deux parties, les belles et les petites, et on les emballe séparément, par paniers de cinquante-deux fruits.

Chaque panier est garni de feuilles de vigne ou de choux, et recouvert avec des feuilles de choux ou de papier; le tout est maintenu par des ficelles à un seul brin, et conduit le jour même à la halle de Paris.

Le prix moyen des figues est de 5 fr. les deux paniers de 52. Les paniers se payent 12 fr. 50 le 100, et sont compris dans le prix de vente.

TAILLE D'AUTOMNE

La taille d'automne se pratique immédiatement

avant le couchage, c'est-à-dire du 15 au 25 novembre.

On commence par faire tomber toutes les feuilles qui sont encore sur l'arbre, puis on procède à la taille, qui a lieu comme il suit :

On enlève tous les rameaux de l'année précé-

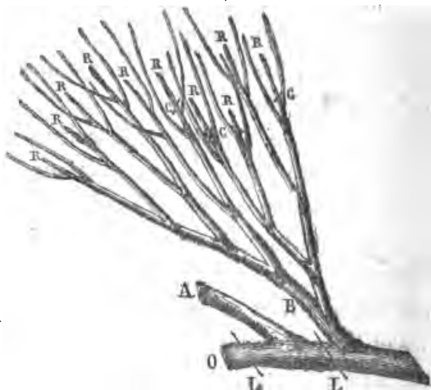


Fig. 22.

dente, qui ont porté du fruit ou non, au-dessus de celui de l'année ; ainsi, les rameaux RRRRRRRRRR (fig. 22) doivent être enlevés à leur base, comme on le voit sur les trois premiers, au trait CCC; puis, dix ou douze jours après, on procède au couchage. Cependant cette opération se fait généralement dès le commencement de septembre ; les cultivateurs soigneux ne manquent pas de la faire à cette époque; c'est ce qu'ils appellent *éplucher* le figuier.

COUCHAGE

On couche en terre le figuier, du 1er au 15 novembre. Cette opération se pratique comme il suit :

On ouvre, à l'aide de la houe, des fosses assez profondes pour que les branches soient enterrées à 20 centimètres au-dessous du niveau du sol. Quand la fosse est ouverte, deux, trois ou quatre hommes selon la force de la couche, réunissent les branches, les placent convenablement pour qu'elles ne se froissent pas, les petites en dessous, et on incline la couche tout entière, en appuyant avec les genoux pour ne pas blesser les branches ; on la maintient ainsi, pendant que l'un des ouvriers la recouvre de terre. Il en faut au moins vingt centimètres sur la couche, pour éviter la gelée et l'humidité.

Il faut bien se garder d'enterrer les feuilles sur le bois ; autrement toute partie en contact avec elles serait pourrie au mois de février, et il en résulterait des blessures qui ne se refermeraient jamais.

Les feuilles s'amassent en petit tas, à côté du figuier ; puis, quand le pied est recouvert de 15 centimètres, on y place ces feuilles et on remet 8 ou 10 centimètres de terre dessus. Après l'hiver ces feuilles sont réduites en terreau, et l'arbre n'a rien à redouter de cet amas avec lequel il n'a pas été en contact direct.

CULTURE FORCÉE

La culture forcée du figuier n'est guère pratiquée, que nous sachions, que comme curiosité, mais ceux qui voudraient la tenter pourraient la faire en suivant les moyens employés pour forcer la vigne. On force aussi le figuier élevé en pots, à l'âge de trois ans.

En général, quand on parle de forcer le figuier, on entend forcer la figue; c'est-à-dire, l'apprêter comme nous l'avons indiqué dans un précédent chapitre.

CHARPENTE DU FIGUIER

La charpente du figuier est très-facile à établir, elle consiste en bifurcations qui se répètent tous les



Fig. 23.

ans sur les rameaux. Ainsi, en supposant un arbre muni d'une belle pousse d'un an, on ne réserve que deux boutons à bois, l'un à droite, l'autre à gauche, la première année. A la seconde, on laisse encore deux yeux se développer, et ainsi de suite tous les

ans, de manière à distribuer les branches comme on le voit fig. 23, représentant l'extrémité inférieure des quatre branches-mères d'un figuier de l'âge de huit à dix ans. Il arrive souvent qu'au lieu de quatre mères-branches, on n'en peut obtenir que deux ou trois, par suite de la mort des autres; dans ce cas, on y remédie en laissant croître les drageons bien placés qui sortent du pied.

RAVALEMENT DU FIGUIER

Ravaler le figuier, c'est raccourcir les branches qui en composent la charpente quand elles sont devenues trop longues ou qu'elles sont malades, mortes ou mutilées.

Il est bien rare qu'un figuier porte des branches de vingt-cinq ans entières; car souvent, avant cet âge, on est obligé de les raccourcir, parce qu'elles envahissent le terrain, qu'elles se croisent avec celles des figuiers voisins; qu'elles périssent par suite des blessures qu'on leur fait en les enterrant ou en les déterrant; ou encore parce qu'elles sont dégarnies de leurs branches latérales, et qu'elles ne forment plus ainsi qu'une grande gaule sans ramifications.

C'est au mois de mars que l'on fait cette opération, bien qu'on puisse la faire aussi lors de la taille d'automne. Elle consiste à enlever les grandes branches jusqu'à la moitié ou au tiers de leur longueur en les

coupant derrière une bifurcation, ou une branche déjà forte qui puisse remplacer celle que l'on enlève et rétablir la charpente. Ainsi, si l'on voulait ravaler la couche de figuier décrite en la figure 22, il faudrait couper la branche O dont on ne voit qu'une partie dans la figure, aux traits LL, pour que les grosses branches A ou B pussent servir au remplacement de celle supprimée.

Quand on fait des amputations sur le figuier, il est toujours prudent de remplir le trou de la moelle avec du goudron et d'en recouvrir la plaie. Le goudron qu'on emploie à cet effet est un composé de résine et de suif en proportion telle que le tout forme une pâte susceptible de ne pas se briser, et cependant de se dessécher suffisamment.

RECÉPAGE

On nomme recéper l'opération qui consiste à couper la totalité des branches du figuier jusqu'à 10 centimètres de profondeur, c'est-à-dire jusqu'à la naissance des racines. Elle se pratique ordinairement avant l'hiver. On fait une butte de terre de 40 à 50 centimètres sur la souche pour l'hiver ; au printemps, on débute comme on le fait pour les autres figuiers, et les pousses ne tardent pas à se montrer. Cependant il arrive quelquefois qu'elles ne sortent qu'à la seconde année.

On peut aussi recéper au printemps lors du relevage, quand on s'aperçoit qu'une couche s'est perdue.

pendant l'hiver; mais il ne faut pas se hâter de le faire, surtout si le figuier n'est pas vieux, car il continue souvent à végéter malgré des blessures qui seraient mortelles pour un autre arbre. D'ailleurs, quand le figuier est jeune, il reperce souvent, sur les racines, des pousses qu'on utilise pour remplacer les vieilles branches usées.

En général, il faut être très-sobre de recépage ; car il supprime la récolte pour plusieurs années ou il la diminue considérablement.

S'il arrivait qu'après le recépage il sortît des branches de 1^{m},50, il faudrait les raccourcir à 60 centimètres, au printemps suivant, pour les faire bifurquer et continuer de le faire pendant tout le temps qu'elles atteindraient une longueur d'un mètre, afin d'empêcher que le figuier s'allonge trop.

MALADIES DU FIGUIER

Le figuier est sujet à diverses maladies que l'étendue de cet ouvrage ne nous permet pas de décrire; elles proviennent toutes d'une mauvaise culture et du défaut de soins: le meilleur moyen de les guérir, c'est de les éviter. En observant ce que nous avons dit sur cet arbre, on n'aura pas à s'en occuper. Cependant, il en est une que nous ne devons pas passer sous silence: c'est le *blanc.*

Qu'est-ce que le blanc? Quelle en est la cause? Par

quel moyen le guérir? Voilà trois points auxquels nous allons répondre.

Le blanc est une maladie qui se déclare sur les racines, qui sont, alors, recouvertes de moisissures, c'est-à-dire d'un cryptogame ou champignon. Quand un figuier est atteint de cette maladie, les feuilles se fanent, jaunissent, tombent, et l'arbre meurt. Cette maladie est contagieuse et se propage avec une rapidité effrayante; elle peut envahir un espace de 10 ou 15 mètres dans une seule année, et attaquer tous les arbres qui se trouvent à cette distance si les racines ont communication entre elles.

Le blanc provient ou de la surabondance d'engrais mal consumés, ou de la mauvaise culture, ou du sol.

Le seul moyen de guérison, c'est la houe ou le couchet, c'est-à-dire l'arrachage. Il ne faut pas hésiter à y recourir aussitôt qu'on reconnaît la maladie; car toute la plantation y succomberait. On arrache l'arbre malade, puis tous ceux qui l'entourent à une distance de 6 ou 7 mètres, et on ouvre une tranchée de 50 centimètres de profondeur qu'on ne comble qu'après trois ou quatre ans.

CALENDRIER
DU CULTIVATEUR DE FIGUIERS

JANVIER

Pendant ce mois, tous les travaux sont suspendus. Le cultivateur de figuiers n'a absolument rien à faire, si ce n'est de veiller, dans les moments de pluie, à ce que l'eau ne découvre pas les couches ou qu'elle ne séjourne pas directement sur elles, ce qui pourrait leur être préjudiciable.

FÉVRIER

Les travaux sont encore à peu près nuls à cette époque. Cependant on commence à relever les figuiers, à Argenteuil, à la fin du mois ; mais ce ne sont guère, en général, que ceux qui ont de fortes plantations et qui craignent l'encombrement des travaux du mois de mars.

MARS

Le figuier doit être relevé du 5 au 10 mars. Tout retard peut diminuer la récolte. On choisit, pour faire

cette opération, un jour sombre ou pluvieux, ainsi que nous l'avons dit au chapitre *relevage*.

A Argenteuil, on considère comme compromise la récolte des figuiers qui ne sont pas relevés avant le 15. Il est donc nécessaire de pratiquer cette opération avant cette époque.

On pince et on donne le premier labour.

AVRIL

On pratique l'*ectonnage*, c'est-à-dire qu'on enlève tous les yeux à bois autres que ceux destinés à produire les deux rameaux de bifurcation, aussitôt qu'on peut les distinguer des figues. On continue et on achève le premier labour.

MAI

On surveille l'extrémité des rameaux qui ont été pincés, afin d'enlever de nouveau les yeux stipulaires qui sortiraient de la base de l'œil terminal. On surveille aussi les rameaux dans toute leur longueur, pour enlever tous les yeux qui se développent à la partie supérieure.

JUIN

On commence et on achève le premier binage, avant le 10 juin; passé cette époque, on doit cesser toute culture jusqu'à la cueillette des figues.

On ébourgeonne, c'est-à-dire on ne laisse que deux rameaux sur chaque branche, tous les autres doivent être enlevés, ainsi que les drageons qui repoussent du pied ou de la souche. On ne les conserve qu'aux figuiers dont la charpente est usée et qui doivent être raccourcis, ravalés ou recépés.

A la fin du mois on accote, on soutient les branches qui seraient chargées de fruits et qui traîneraient à terre.

JUILLET

On doit entrer le moins possible dans les champs de figuiers pendant ce mois. Tous les travaux y sont suspendus, si ce n'est l'*apprêtage* et la cueillette. On apprête et on récolte les figues.

AOUT

On peut commencer et terminer le second binage pendant ce mois. On supprime les gourmands qui ont pris naissance sur les branches.

SEPTEMBRE

On *épluche* le figuier, on enlève le bois mort, on raccourcit les branches trop longues ou confuses. On apprête les regains.

OCTOBRE

On termine les travaux indiqués en septembre, s'ils n'ont pas été faits. On conduit des engrais dans les

champs de figuiers, pour y être distribués pendant l'hiver.

NOVEMBRE

On effeuille, épluche et couche le figuier pendant ce mois, et on donne un labour. On commence à distribuer les engrais, quand il survient des gelées. On pratique des rigoles d'égout, si le sol est humide, afin que l'eau ne séjourne pas au pied de la couche.

DÉCEMBRE

On termine le couchage, s'il n'a pas été fait en novembre. On continue la distribution des engrais. On donne de l'écoulement aux eaux. On peut déjà commencer le labour d'hiver dans les jeunes plantations, car dans les vieilles la terre se trouve remuée partout par l'effet du couchage.

LES FRAMBOISES

VARIÉTÉS DE FRAMBOISIERS

Le framboisier, *Rubus idæus*, est un arbuste très-anciennement connu, aussi modeste que robuste, qu'on abandonne à lui-même généralement dans le coin le plus caché du jardin, où il végète à l'ombre des murs ou des grands arbres comme un paria dont on aurait honte. Cependant le framboisier mérite plus d'égards qu'on ne lui en accorde ; car ses fruits délicieux, d'un parfum exquis, ont un emploi assez répandu chez les personnes intelligentes qui savent en tirer parti. On le cultive même comme spéculation dans quelques localités où il donne un certain profit.

Le framboisier ne vit que deux ans, ses rameaux du moins; mais si ses tiges sont bisannuelles, ses racines sont vivaces et peuvent durer dix ans et plus à la même place, et l'arbuste donner constamment de bonnes récoltes, au moyen de quelques petits soins et d'engrais.

Il y a trente ou quarante ans, on ne comptait que quelques variétés de framboisiers ; mais aujourd'hui,

il y en a un grand nombre qu'on a obtenues par semis. Les meilleures sont les suivantes, dont la plupart ne datent que de quelques années :

1° *Merveille des Quatre-Saisons rouge.* — Remontante jusqu'aux gelées, à gros fruit rouge conique, remarquablement belle.

2° *Grosse rouge.* — Non remontante, très-productive, à gros fruit, très-bonne.

3 *Perpétuelle rouge.* — Quatre-Saisons à gros fruits rouge, très-fructifère, très-parfumée.

4° *César à fruit jaune.* — Excellent fruit.

5° *Belle de Fontenay.* — Fruit gros, rouge foncé, très-fructifère surtout à l'arrière-saison.

6° *Merveille des Quatre-Saisons jaune.* — Fruits jaunes de bonne qualité, très-gros et très-parfumés.

7° *Catavissa.* — Cette variété, originaire d'Amérique, est remontante ; ses fruits sont rouges et excellents.

8° *Falstaff.* — A gros fruit rouge d'excellente qualité, très-fertile.

9° *Superbe d'Angleterre.* — Gros fruit rouge conique ; l'une des plus belles variétés.

10° *Belle de Palluau.* — Gros fruit rouge conique ; très-bonne.

11° *Double Béaring.* — La plus productive et la plus belle des bifères. La fructification se prolonge jusqu'en novembre.

12° *De Brabant.* — Joli fruit conique rouge, productif ; assez bon.

13° *Hornet.* — A très-gros fruit rouge et de bonne qualité.

14° *Jaune du Chili.* — Gros fruit ovoïde rouge très-bon, plante très-fertile.

15° *Jaune d'Anvers.* — Fruit gros, conique et jaune, très parfumé ; plante très-fertile.

16° *Surpasse Falstaff.* — Gros fruit rouge d'excellente qualité.

17° *Semper fidelis.* — Gros fruit rouge très-recommandable.

18° *Brinckle's orange.* — Variété importée d'Amérique récemment, très-distincte de toutes les autres par sa couleur orange vif et sa qualité exquise ; plante vigoureuse et très-fertile.

19° *Surpasse Merveille jaune.* — Variété remontante à gros fruit jaune.

20° *Princesse Alice.* — Variété tardive à fruit rouge très-gros et très-bon.

DU SOL ET DE L'EXPOSITION

Le framboisier s'accommode de tous les terrains ; cependant il préfère un sol léger et frais, et une exposition demi-ombragée. Pour avoir des fruits toute l'année il faut planter plusieurs variétés, notamment les bifères et les remontantes.

Pour avoir des framboises jusqu'au mois de novembre il sera bon, si l'on dispose d'un petit coin bien exposé, d'y planter quelques pieds des variétés

remontantes ; les fruits noueront et mûriront mieux, seront plus savoureux et plus parfumés.

Planté en plein champ et même à l'exposition du nord, le framboisier réussit parfaitement. Les variétés bifères ou remontantes donnent également des fruits jusqu'aux gelées. Ces fruits sont d'autant plus précieux qu'ils peuvent s'adjoindre aux fraises des Quatre-Saisons qui manquent de parfum à cette époque, et permettre ainsi de composer un des délicieux desserts qui plaisent tant aux amateurs.

Il est bon de planter des variétés de diverses couleurs, pour donner plus d'attrait à l'œil et un parfum plus agréable à la bouche.

PLANTATION

Pour planter le framboisier, il suffit de labourer le sol et d'enterrer une bonne fumure composée d'engrais bien pourris. Tous les fumiers sont bons et peuvent être employés indistinctement.

Le terrain convenablement labouré et nivelé, on tend un cordeau à l'endroit où l'on veut placer les pieds de framboisiers, et on ouvre les trous à l'aide d'une bêche à la distance de 1 mètre l'un de l'autre, et on plante immédiatement les drageons à 20 centimètres du mur.

Cette plantation se nomme plantation à plat. En Hollande, on ouvre des rigoles de 25 centimètres, comme pour la culture des asperges, et on recharge

de terre tous les ans, pour que les racines qui remontent à la surface du sol soient toujours à une profondeur convenable.

Si l'on plante en plein carré ou en plein champ, on dispose les lignes à la distance de 1 mètre 50 centimètres les unes des autres, et on plante de même que ci-dessus, à 1 mètre seulement sur la ligne en carré et non en quinconce.

Nous croyons devoir répéter ici ce que nous avons déjà dit bien souvent, que rien n'est plus laid, plus ennuyeux et plus insignifiant qu'un quinconce. On s'imagine, en plantant ainsi, que les racines seront mieux réparties dans le sol, et qu'elles se nuiront moins. C'est une erreur, les racines vont chercher leur nourriture là où elles la trouvent, et elles courent à des distances bien plus grandes qu'on le suppose, et qui dépassent de beaucoup les limites tracées par le quinconce.

CULTURE

La culture du framboisier est des plus faciles ; tous les ans, à l'automne, ou pendant l'hiver, on pratique un labour superficiel, en ayant soin de ne pas déraciner les drageons qui doivent donner du fruit. On profite de ce labour pour répandre un peu d'engrais, si le sol en a besoin.

Au printemps, aussitôt que la végétation des herbes parasites commence, on donne un binage à la ra-

tissoire et on continue, de temps en temps, et suivant les besoins, les binages et les sarclages, pour tenir la terre constamment meuble et propre ; ce qui n'est pas difficile, car l'ombrage causé par les framboisiers en empêche la croissance.

Il est bien rare qu'on arrose les framboisiers ; cependant, si on avait une plantation exposée au soleil, ou abritée de la pluie, par des murs ou des arbres élevés, on ferait bien, par les grandes sécheresses, de donner quelques arrosages, sans quoi les fruits seraient rares et de médiocre qualité.

Dans la culture en plein champ, on n'arrose jamais. On se borne à un labour d'hiver, aux binages et sarclages pendant la bonne saison.

TAILLE

La taille du framboisier comprend quatre opérations : le nettoyage, la taille proprement dite, le pincement et le palissage.

Nettoyage. — Le nettoyage du framboisier consiste à couper rez terre, à l'aide d'une serpette et mieux d'un sécateur, toutes les branches fruitières de l'année précédente qui sont mortes. Cette opération se pratique pendant l'hiver quand la température est douce, jamais par la gélée : soit au mois de mars ou au commencement d'avril, avant le premier binage.

Taille. — La taille du framboisier est des plus fa-

ciles ; elle consiste, le nettoyage achevé, 1° à enlever tous les drageons qui sont inutiles, c'est-à-dire à n'en laisser que cinq ou six des plus beaux sur chaque pied; 2° à raccourcir à 60 centimètres ceux qu'on a laissés et qui doivent produire du fruit.

Comme il y a des variétés très-vigoureuses dont les rameaux atteignent parfois deux mètres de hauteur, et des variétés naines. Il faut en tenir compte à la taille. Ainsi, on devra enlever le tiers seulement de la longueur dans les plus vigoureuses et le quart dans les naines. Du reste, une année d'expérience apprendra facilement la manière spéciale de tailler chaque variété.

Pincement. — Le pincement peut se pratiquer sur le framboisier pour déterminer la séve à se porter sur les fruits déjà noués, afin de les obtenir plus beaux et de meilleure qualité; comme généralement on préfère laisser les fruits croître en liberté, nous ne signalons ce fait que pour mémoire.

Palissage. — Depuis qu'on s'occupe sérieusement de la culture du framboisier on a cherché à en obtenir à la fois le plus de fruits possible et de la meilleure qualité. Au lieu de le laisser croître en liberté, état dans lequel les branches de l'année se confondent avec les branches de l'année précédente, ombragent le fruit, ce qui lui ôte de sa beauté et de sa qualité, on s'est imaginé de le palisser. Cette disposition offre non-seulement cet avantage, mais le framboisier, ainsi dirigé,

a quelque chose de coquet qui tranche étrangement avec l'air de fouillis qu'il a dans la culture libre.

Voici comment on procède :

La plantation faite comme nous l'avons indiqué plus haut, on place sur le mur deux fils de fer tendus comme d'ordinaire, le premier à 30 centimètres du sol et le second à 25 centimètres plus haut, et on y attache les jeunes drageons du framboisier comme l'indique la figure 24.

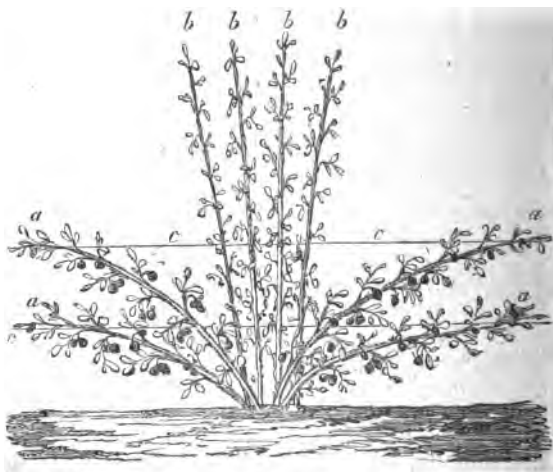


Fig. 24.

Aussitôt la taille faite, on palisse à l'angle de 45 degrés les branches *a a a a* en les fixant sur les deux fils de fer *c c* et l'opération est terminée pour le moment.

On surveille la végétation, et quand les drageons

sont sortis on choisit les 4 plus beaux qu'on attache perpendiculairement sur le premier fil de fer, puis plus tard sur le second, de manière à leur faire occuper la position qu'ils ont en *bbbb* dans la figure 24.

On comprend aisément que de cette manière, les jeunes branches ne sauraient ombrager le fruit qui est sur les anciennes. L'année suivante, à la taille on supprime les branches fruitières *aaaa*, et on palisse à la place qu'elles occupaient, les branches *b b b b* et on recommence chaque année les mêmes opérations.

Dans le cas où on aurait à palisser des variétés très-vigoureuses, qui s'élèvent à un mètre cinquante ou deux mètres, il serait nécessaire d'espacer davantage les fils de fer ou mieux d'en placer un troisième au-dessus des deux premiers.

Si les framboisiers étaient plantés en plein carré, on pourrait tendre les fils de fer sur des pieux en bois, qu'on enfonce solidement dans le sol, après les avoir mis dans un bain de sulfate de cuivre, pour les empêcher de pourrir. L'opération serait alors la même exactement, et aurait les mêmes avantages.

DIFFÉRENTS MODES DE CULTURE

Le framboisier se cultive de plusieurs manières et sous plusieurs formes. En bordures, en carré, en massifs, en espalier, en contre-espalier.

En bordures. — On plante le framboisier le plus souvent en bordure le long des murs pour utiliser les plates-bandes qui sont à l'exposition du nord. On le laisse croître en liberté et il n'est soumis qu'à la taille et au nettoyage.

En carré. — On le dispose comme nous l'avons dit à l'article *Plantation*, et on le laisse croître en liberté comme dans les bordures. C'est dans cette forme qu'il est cultivé pour l'approvisionnement des marchés.

En massifs. — C'est la même plantation que celle en carré ; seulement, les massifs sont de toutes formes.

En espalier. — Placé en bordure le long des murs on peut palisser le framboisier pour lui donner la forme d'une sorte de palmette ou d'espalier (voir *Palissage* et figure 24). Ce nouveau mode de culture est adopté dans les jardins bien tenus.

En contre-espalier. — C'est la forme de l'espalier appliquée à la plantation en carré (voir *Palissage*) éloigné des murs.

CUEILLETTE ET TRANSPORT

Aussitôt que la framboise est mûre, il faut la cueillir ; car si l'on attend trop, elle se détériore et les mille pattes la dévorent.

Une fois la cueillette commencée, il faut visiter tous les jours les framboisiers pour récolter celles qui

sont mûres; autrement on en trouverait de gâtées à chaque fois.

La framboise adhère peu à la queue qui est dure et très-difficile à détacher; aussi presque toujours on cueille le fruit sans la queue. Cela n'a pas grand inconvénient quand on le consomme de suite et sur place; mais s'il fallait le transporter il s'écraserait en route et arriverait froissé et en jus. On doit donc, autant que possible, cueillir la queue avec la framboise, pour éviter les détériorations de route.

L'emballage de la framboise n'offre pas plus de difficultés que celui de la fraise; aussi renvoyons-nous à ce que nous avons dit à ce sujet; car tout est également applicable à la framboise.

La grande culture expédie souvent et en grande quantité la framboise écrasée et en jus, dans des fûts; ces fruits sont employés par la distillation, la parfumerie et la pharmacie.

EMPLOI DE LA FRAMBOISE

Le fruit du framboisier est employé pour la table, dans l'industrie et en médecine.

Pour la table, la framboise sert 1° comme dessert, seule ou mélangée avec la fraise et la groseille. — On en fait des gâteaux, des tartes, des compotes, des gelées, des conserves, des liqueurs, des sirops, des glaces. Voici la manière de la préparer :

Comme dessert, on sert la framboise seule ou mé-

langée avec la fraise et la groseille, avec du sucre en poudre. — La meilleure manière de la manger avec la fraise, c'est de mélanger ces deux fruits et de les préparer avec de l'eau-de-vie et du sucre comme la fraise (voir ce que nous avons dit à ce chapitre).

Les gâteaux, les tartes et les glaces ne peuvent être faits que par les personnes de l'art, aussi nous nous abstiendrons d'en donner la recette ici, croyant qu'elle serait inutile.

Les compotes se font comme toutes celles de fruits et n'offrent pas plus de difficultés ; elles sont plus agréables que la plupart de celles qu'on sert généralement et surtout beaucoup plus digestives.

La gelée de framboises se fait comme il suit : prenez 1 kilo de framboises et 500 grammes de groseilles blanches. Écrasez-les, puis passez-les au tamis. Mettez dans ce jus 1 kilo de sucre, versez le tout dans un chaudron et faites cuire jusqu'à ce que le jus se prenne en gelée, comme s'il s'agissait de groseilles.

Les conserves sont de deux sortes, conserve de jus, conserve de fruits entiers.

Pour faire la conserve de jus on procède comme il suit :

Prenez un panier, garnissez-le à l'intérieur de paille bien saine et bien propre. Mettez-le sur un baquet, emplissez-le de framboises, et rabattez la paille dessus. Cela fait, prenez une planche que vous placerez sur la paille, et chargerez d'un poids assez lourd pour faire couler le jus des framboises dans le ba-

quet où vous le laisserez fermenter de 16 à 24 heuheures, dans un endroit où la température soit de 15 à 20 degrés centigrades. Plus elle sera élevée, plus la fermentation marchera rapidement ; mais il ne faut pas qu'elle dépasse 20 à 22, autrement, il y aurait à craindre l'aigre. La fermentation sera terminée, quand les écumes s'affaisseront et se fendront.

Tirez le liquide à clair, mettez-le en bouteilles, bouchez solidement et ficelez. Faites chauffer au bain-marie (dans une chaudière pleine d'eau), et, quand l'eau commence à bouillir, descendez le chaudron et laissez refroidir avant de sortir les bouteilles, ou du moins attendez que la température soit descendue à 20 degrés, dans la crainte que le changement trop brusque les fasse casser. Quand elles seront froides, vous les goudronnerez et les descendrez à la cave.

Il est inutile de dire qu'il faut mettre les bouteilles dans l'eau avant qu'elle soit chaude ; autrement elles casseraient infailliblement.

Pour conserver les fruits entiers, l'opération est encore plus facile. On les met dans des bouteilles à large goulot, ditesbouteilles à conserves, qu'on emplit aux trois quarts ; on ajoute trois à quatre cuillerées de sucre en poudre ; on bouche, ficelle et on met chauffer au bain-marie comme pour la conserve du jus. On ne donne qu'un seul bouillon.

Il faut que les fruits ainsi conservés soient cueillis

avant leur complète maturité, bien nettoyés et dépouillés de leur queue.

On conserve également les framboises au sirop. Pour cela, quand elles sont dans la bouteille, on achève de la remplir avec du sirop à 26°, et on chauffe au bain-marie comme ci-dessus. Quelques cuillerées de sirop suffisent.

Les liqueurs de framboises sont de deux sortes : celles faites en framboises pures, et celles mélangées à la merise ou au cassis. Voici la recette de ces ratafiats.

Prenez :

Framboises bien mûres et écrasées. .	5 kilos.
Alcool à 85°.	5 litres.

Laissez macérer pendant un mois et tirez à clair cette infusion.

Prenez, alors :

Infusion	5 litres.
Alcool à 85°.	2 litres.
Sucre	8 kilos.
Eau	6 litres.

Faites dissoudre le sucre dans l'eau portée au degré de l'ébullition, et faites évaporer jusqu'à ce que le sirop ait atteint 30 degrés, bouillant. Laissez refroidir, mélangez et filtrez.

Quelques personnes préfèrent le mélange suivant, qui est très-bon et plus coloré :

Infusion de framboises . . . 4 litres.
— de cassis. . . . . . 1 litre.

Le reste comme ci-dessus.

L'infusion de framboises trouve sa place dans la liqueur de cassis (Ratafiat de cassis). Il n'est pas de bon cassis sans framboises.

Les personnes qui n'aiment pas les liqueurs sucrées pourront diminuer la quantité ci-dessus, et n'en employer que 6 kilos au lieu de 8 ; mais, dans ces conditions, le ratafiat de framboises est trop alcoolique et il faut diminuer un peu la quantité d'alcool. On tombe, alors, dans un autre inconvénient : cette liqueur devient inférieure et ne peut guère être offerte aux amateurs.

Que l'on n'oublie pas que l'alcool ou 3/6 ne peut être remplacé par l'eau-de-vie, ni dans l'infusion ni dans la fabrication de la liqueur. On n'obtiendrait aucun résultat ; la liqueur ainsi fabriquée ne serait pas potable et ne se conserverait pas longtemps. Pour utiliser l'eau-de-vie, il faudrait procéder tout différemment, et comme il n'y a pas avantage à le faire, nous passons la formule sous silence.

Le sirop de framboises est des plus agréables et des plus faciles à préparer.

Prenez :

Sucre raffiné. . . . . 6 kilos.
Conserve de framboises . . . 3 litres.

Décantez et filtrez la conserve, versez-la sur le

sucre dans le chaudron et chauffez rapidement en remuant avec une spatule pour exciter la dissolution du sucre. Aussitôt le premier bouillon, retirer de dessus le feu et laisser reposer pour que l'écume s'affaisse; l'enlever et passer le sirop à travers un blanchet ou une chausse sans filtrer.

Pendant la saison des framboises, on peut faire le sirop plus rapidement et plus économiquement, comme il suit :

Sucre blanc	6 kilos.
Framboises mûres	6 kilos.

Jeter ces fruits dans le chaudron avec le sucre pilé grossièrement, mêler le tout et faire bouillir en remuant avec une écumoire, jusqu'à ce que le sirop marque 32°, bouillant.

Passer à travers une chausse à plusieurs reprises pour enlever le résidu des fruits. Mettre en bouteilles et conserver au frais.

Pour l'industrie. — La framboise est employée à l'état d'alcoolat et d'esprit par les distillateurs qui s'en servent aussi pour les infusions destinées à entrer dans les liqueurs, notamment dans le cassis, le ratafiat de cerises, les sirops, etc.

Les pâtissiers, les pharmaciens l'emploient en grandes quantités à Paris; aussi, tous les jours s'en vend-il à la halle par centaines de kilos.

On en fabrique des limonades gazeuses en France, et même en Russie, qui ont beaucoup de suavité. —

En Pologne, on en fait un vin très-estimé. — Les Suédois préparent avec ces fruits une sorte d'hydromel, aveo du miel et de l'eau, qui est délicieux.

Dans certains vignobles de France, on met des framboises dans la cuve, avec le raisin, pour donner du parfum aux mauvais vins.

En médecine. — On emploie fréquemment la framboise ; elle possède des qualités que l'on ne connaît pas assez. L'usage répété de ce fruit guérit les fièvres bilieuses et putrides que l'été multiplie sous certains climats.

Elle est précieuse contre les maux de reins et les maladies de la vessie. Elle régularise les fonctions de l'estomac. Mais, dans l'un comme dans l'autre cas, il faut lui associer le sucre en suffisante quantité, soit qu'on la consomme en nature ou en conserve. Le sirop jouit des mêmes propriétés que la framboise elle-même. Consommée en dessert comme la fraise, soit seule ou mélangée, et additionnée d'eau-de-vie, elle ne perd aucune de ses qualités curatives.

AVIS A NOS LECTEURS

Dans les dernières éditions de cet ouvrage nous avions négligé de donner un extrait de notre catalogue. Plusieurs personnes nous ayant écrit pour s'informer si nous nous occupions de la multiplication de l'asperge, du fraisier, de la vigne, etc., etc. Nous prenons le parti d'insérer quelques notes relatives à notre établissement.

EXTRAIT DU CATALOGUE
DES
ASPERGES, FRAISIERS, VIGNES, ETC.
DE
V.-F. LEBEUF, horticulteur-pépiniériste
À ARGENTEUIL (SEINE-ET-OISE)

Le Catalogue général est envoyé franco *à ceux qui en font la demande* franco.

Les prix ci-dessous ne sont fixés que pour le printemps 1869. Consulter le catalogue général qui est envoyé franco à tous ceux qui le demandent (Ce catalogue paraît tous les ans vers le 15 septembre).

ASPERGES D'ARGENTEUIL

ASPERGE ROUGE OU VIOLETTE HATIVE D'ARGENTEUIL.

Les 100 griffes, 1er choix.	10 fr.
Le mille	90 fr.
Les 100 griffes, 2e choix	7 fr.
Le mille.	65 fr.

ASPERGE ROUGE OU VIOLETTE TARDIVE D'ARGENTEUIL.

Les 100 griffes, 1er choix.	10 fr.
Le mille	90 fr.
Les 100 griffes, 2e choix	7 fr.
Le mille.	65 fr.

ASPERGE VERTE AMÉLIORÉE D'ARGENTEUIL.

Les 100 griffes, 1er choix	8 fr.
— 2e choix.	4 fr.

FRAISIERS

La plus belle collection de fraisiers, composée de 280 variétés de race américaine, dont 100 de premier choix, et 10 variétés de race européenne, au nombre desquelles les fraisiers des Quatre-Saisons améliorés et à gros fruits se décomposant comme il suit :

1° Fraisiers pour la grande culture et l'approvisionnement des marchés ;

2° Fraisiers de produit pour la consommation de la maison, dits à gros fruits ;

3° Fraisiers d'amateur, dont les fruits sont de meilleure qualité, mais plus petits et moins abondants ;

4° Fraisiers pour la culture hâtée sur ados et en pleine terre ;

5° Fraisiers pour forcer sur couches ou sous châssis et en pots.

6° Fraisiers nouveaux, ou récemment mis dans le commerce, composés des meilleurs gains de l'année précédente.

(Demander le *Catalogue général* qui se publie tous les ans au mois de septembre, pour plus amples renseignements.)

VIGNES

Raisin de table

Chasselas pour grandes plantations, le mille 250 fr.

Chasselas de Fontainebleau. Le pied enraciné.	»	50
— 2e choix. —	»	35
— doré. —	»	50
— 2e choix. —	»	35
— noir. —	»	50
Chasselas bordelais. Le pied enraciné. . . .	1	»
Chasselas violet. Le pied enraciné	1	»
Alicante. Le pied enrac.	1	»
Barjac. Le pied enraciné.	1	»
Cornichon blanc. Le pied enraciné	1	»
De Candolle. Pied enr.	1	50
Espagnol. —	2	»
Frankental. —	1	»
Frontignan rouge. Le pied enraciné	1	»
Gros Gromier du Cantal. Le pied enraciné.	2	»
Gros Damas. Pied enr.	1	»
Grosse panse. —	1	»
Gros ribier du Maroc. Le pied enraciné. . . .	1	»
Isabelle. Pied enraciné.	1	»
Jubi blanc. Pied enrac.	2	»
Long noir d'Espagne. Le pied enraciné. . . .	2	»
Muscat noir. Pied enr.	1	»
Muscat rouge. —	1	»
Muscat blanc hâtif. Le pied enraciné. . . .	1	»
Muscat rose. Pied enr.	1	»
Madeleine noire. —	1	»
Malvoisie rose. —	1	»
Malvoisia grossa. —	2	»
Malvoisie blanc. —	2	»
Morillon hâtif (ou plant de juillet). Pied enraciné.	»	50
Meslier blanc. —	»	50
— **noir.** —	2	»
Palestine. —	1	»
Pinot franc. —	1	»
Précoce Malingre. Le pied enraciné	1	»
Salbalkaskoy. Pied enr.	1	»
Tokaï gris —	1	»
Tokaï des jardins. Le pied enraciné	1	»

Etc., etc.

Nota. — Tous ces plants sont assez bien enracinés pour en assurer la reprise.

FRAMBOISIERS

Cette collection est l'une des meilleures qui existent. (*Voir le Catalogue général pour les prix.*)

Nos 1 Merveille des Quatre-Saisons, rouge, remontante jusqu'aux gelées.
2 Grosse rouge, non remontante.
3 Perpétuelle ou nouvelle Quatre-Saisons à gros fruit rouge.
4 César à fruit jaune.
5 Belle de Fontenay.
6 Merveille des Quatre-Saisons, jaune.
7 Catavissa.
8 Falstaff.
9 Superbe d'Angleterre.
10 Belle de Palluau.
11 Double Béaring.
12 De Brabant.
13 Hornet.
14 Jaune du Chili.
15 Jaune d'Anvers.
16 Surpasse Falstaff.
17 Semper fidelis.

ARBRES FRUITIERS

Abricotiers, cerisiers, pêchers, poiriers, pommiers, pruniers, les meilleures variétés. (Voir l'*Horticulteur-gastronome* pour se renseigner.)

Les prix sont indistinctement fixés comme il suit, excepté pour les variétés nouvelles qui seront cotées au mieux.

Haute tige, selon le sujet. . .	1 60 à 2	»
Espalier	» 90	1 25
Pyramide	» 60	1 »
Cordons	» 60	» »

PLANT D'UN AN DE SEMIS POUR GREFFER

Amandier, le 100, 1er choix. . . .	3 fr.	»
— 2e choix. . . .	2 fr.	»
Cognassier, le 100, 1er choix. . . .	3 fr.	»
— 2e choix. . . .	2 fr.	»
Poirier franc, le 100, 1er choix. . . .	3 fr.	»
— 2e choix. . . .	2 fr.	»
Pommier franc, le 100, 1er choix. .	2 fr.	50
— 2e choix. . . .	1 fr.	75

FIGUIERS

Le figuier ne se plante qu'au printemps dans le Nord. — Au midi de la France on peut le planter à l'automne.

Figuier à fruit blanc d'Argenteuil, la meilleure de toutes les figues pour manger fraîche, le pied enraciné, de 1 fr. 25 à 1 fr. 50.

Figuier à fruit violet, le pied enraciné, de 1 fr. 50 à 2 fr.

GLAIEULS GANDAVENSIS

ET VARIÉTÉS HYBRIDES

Notre collection est des plus variées et des plus remarquables.

Prix :	1re série, de 25 oignons assortis. .	4 fr.
	2e série, de choix, de 25 oignons assortis.	6 fr.
	3e série, extra, 25 oignons variés.	8 fr.

Nota. — Cette dernière série comprend 10 à 15 variétés remarquables qui ne sont pas dans le commerce.

(Voir le Catalogue général pour les modifications de prix et les nouveautés. Nous faisons des semis tous les ans sur une grande échelle, et nous avons toujours ainsi un grand nombre de variétés nouvelles à la disposition de nos clients.)

PLANTES DIVERSES

Houblon pour tonnelles, plants forts, le pied.	40 c.
— pour la fabrication de la bière, les 100 pieds.	12 fr.
— Précoce de Spalt, le plus estimé, les 100 pieds.	14 fr.
Lierre d'Irlande, 1er choix en godets ou en motte, les 100 pieds. .	50 fr.
— 2e choix, un peu moins fort.	45 fr.

Oseille géante, la plus belle connue (portant des feuilles qui ont 30 centimètres de long sur 17 centimètres de large, pétiole ou queue non compris), le pied 40 centimes, la douzaine de pieds, 3 fr.

LISTE

DES PRINCIPALES PRÉPARATIONS ŒNOLOGIQUES OU CHIMIQUES

FABRIQUÉES PAR MM. LEBEUF FILS ET Cᵉ, A ARGENTEUIL

(SEINE-ET-OISE)

(Demander *franco* le Catalogue général pour connaître les autres produits.)

BOUQUET DE POMARD ET DE BOURGOGNE, donne au vin le goût et le parfum du vin vieux de Bourgogne. Le flacon, pour 230 litres.. 3 fr

BOUQUET ŒNANTHIQUE DES VINS DU MIDI, pour empêcher l'aigre des vins du Midi et leur enlever leur goût de terroir. Le flacon pour 230 litres.................... 2 »

ELIXIR DE COGNAC, préparation pour donner aux coupages et eaux-de-vie ordinaires le bouquet, la sève et le montant des cognacs vieux. Le flacon, pour 100 litres.......... 5 »

EXTRAIT DE BORDEAUX, ou *Sève de Médoc*. Un flacon donne le bouquet des vins du Médoc à une barrique de 230 litres.. 2 »

MALADIE DES VINS. Quelle que soit la maladie des vins, la dose pour guérir 230 litres est du prix de 3 fr.

Les principales maladies du vin sont connues sous les noms suivants : *aigre, absinthé (poussé), amer, gras, fûté, moisi ou pourri, rance, goût de chêne, perte de couleur.* — Une instruction enseigne le mode d'opérer.

POUDRE ANGLAISE, pour clarifier indistinctement tous les vins, les bonifier et augmenter de suite leur bouquet. Le demi-kilo, pour 60 à 80 hectolitres.................. 5 »

POUDRE LEBEUF, pour la clarification des vins rouges et des vins blancs. Le kilo, pour 50 hectolitres.......... 6 »

TEINTE BORDELAISE, pour la coloration des vins blancs et des vins rouges trop pâles. L'hectolitre, 100 fr. (1 litre colore autant que 20 litres de vin de Narbonne).

VIEILLISSEUR DES VINS. Nº 1, pour adoucir les vins verts et durs, les vieillir et les clarifier; nº 2, pour les vins qui n'ont que peu de verdeur; nº 3, pour les vins tendres ou provenant de vendange bien mûre. Chaque dose, pour 230 litres.. 3 »

TABLE DES MATIÈRES

LES ASPERGES.

LES FRAISES.

LES FIGUES.

LES FRAMBOISES.

NOTES DIVERSES.

FIN DE LA TABLE.

2848. — Imp. L. Toinon et Ce, à Saint-Germain.



Imprimerie L. Toinon et Ce, à Saint-Germain.

